



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALACA ÇORBASI (GAZİANTEP)

Malzemeler:

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 1 çay bardağı nohut
- ½ çay bardağı yeşil mercimek
- 1 kuru soğan
- 2 kırmızı biber taze veya kuru
- 1 yemek kaşığı kuru tarhın
- 1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 1-2 kemik

Hazırlanışı:

Nohut, kemik ve buğday gecedan ıslatılır. Tencereye alınıp dibine tutmamasına dikkat ederek iyice pişirilir. Daha sonra yeşil mercimek haşlanır ve suyu süzülür ve kaynamakta olan çorbaya katılır. Ayrı bir tavada piyazlık doğradığımız soğan ve kırmızı biber yağda öldürülür ve onlarda çorbaya katılır. Çorbamız iyice özleştikten sonra, kızdırılmış yağa tarhın ve toz kırmızı biber atılır ve çorbanın üzerine gezdirilir.