



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ALACA ÇORBA

1 ay bardağı aşırelik buğday
Yarım ay bardağı nohut
Yeteri kadar su
Yarım ay bardağı yeşil mercimek
2 adet büyük boy soğan
1 adet kurutulmuş kırmızı biber
Yeteri kadar tuz
Üzeri için:
Kuru tarhun
Pulbiber
Nane
4 orba kaşığı tereyağı

Aşırelik buğday ve nohutu akşamdan ıslatın. Yarım saat sonra bir taşım kaynatıp, kapağını kapatın ve dinlendirin. Ertesi gün üzerini dört parmak geçecek kadar sıcak su ilave edip, ocağa oturtun. Mercimek ve yarım ay şeklinde doğranmış soğan ekleyin. İrice doğranmış kurutulmuş kırmızı biber ilave edip, yaklaşık 40 dakika pişirin (pişirme sırasında karıştırmamaya özen gösterin). Tuzunu ayarlayıp, suyu azaldıkça sıcak su ekleyip pişirin. Ocağın altını kapatın. Üzeri için tarhun, pulbiber ve naneyi ısıtılmış tereyağında bir-iki kez çevirin. Çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.

