



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALACA ÇORBASI

1 su bardağı buğday
1 su bardağı yeşil mercimek
3 su bardağı haşlanmış nohut
6 adet kuru biber
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
Tuz
2 yemek kaşığı taze veya kuru tarhun
5-6 yemek kaşığı zeytinyağı
Su

Biberleri bir kaseye alıp üzerlerini geçene kadar kaynar su ekleyip yumuşamaya bırakın,
Buğday ve mercimeği yıkayıp bir tencereye alın,
Soğanı yemeklik doğrayıp ekleyin,
Üzerlerini geçecek kadar su ekleyip orta hararetli ateşte buğday ve mercimek yumuşayana kadar haşlayın,
Biberleri sudan alıp küçük küçük doğrayın ve tencereye ekleyin,
Nohutu ekleyin,
Suyu azaldıysa kaynar su ekleyin,
Ayrı bir tavada zeytinyağını kızdırın,
Salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun,
Tarhununu ekleyip karıştırın,
Sosu tencereye ekleyip karıştırın,
Tuzunu ekleyip ateşten alın.

