



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALACA ÇORBASI

1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı ince bulgur
1 çay bardağı nohut (haşlanmış)
1 çay bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan (doğranmış)
2 yemek kaşığı domates salçası
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
6 su bardağı su

Nohutları bir gece önceden ıslatın ve haşlayın.

Yeşil mercimeği bol suyla yıkayın.

Bir tencereye sıvı yağı alın, doğranmış soğanları ekleyin ve pembeleşene kadar kavurun.

Soğanların üzerine domates salçasını ekleyin ve 1-2 dakika kadar kavurun.

Ardından pul biber, nane, kimyon, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.

Tencereye kırmızı mercimek, bulgur ve yeşil mercimeği ekleyin.

Üzerine 6 su bardağı sıcak suyu ilave edin.

Çorba kaynamaya başladıktan sonra altını kısarak 15-20 dakika kadar pişirin.

Bakliyatlar yumuşayınca haşlanmış nohutları ekleyin ve birkaç dakika daha pişirin.

Çorbayı servis etmeden önce üzerine derseniz tereyağında yakılmış nane gezdirebilirsiniz.

Yanında taze sıkılmış limon suyu ve köy ekmeğiyle birlikte sunabilirsiniz.

