



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALACA ÇORBASI

1 bardak (standart su bardağı) yeşil mercimek
yarım bardak aşurelik buğday
2/3 bardak tel şehriye
iki yemek kaşığı tereyağı
dört yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 adet ortaboy soğan
4 diş sarımsak
1 adet salçalık kalın kırmızı biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı nane
2 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tatlı toz kırmızı biber
yarım yemek kaşığı kadar tuz

Buğdayı ılık su ile bir gece önceden veya 3-4 saat önceden ıslatıyoruz. Yeşil mercimek ve şişmiş buğdayı düdüklü bir tencerede üzerini iki parmak geçecek kadar su ile 20 dk. pişiriyoruz. 26 cm'lik diğer bir tencereye sıvı yağı ve tereyağını alıyoruz. Soğan ve sarımsağı birlikte kısıkça bir ateşte kavuruyoruz. Soğan ölüncelike minik küp küp doğradığımız kırmızı biberi ekliyoruz. Biber de yumuşayınca salça, nane, pul biber, tatlı toz biber ekliyoruz. En son ununu da ekleyip biraz da unla kavuruyoruz. Sonra bunu iki bardak kadar soğuk su ile açıyoruz. Kaynayana kadar karıştırıyoruz. Kaynayınca el blendırından geçirip pürüzsüzleştiriyoruz. Düdüklüde pişmiş olan mercimek ve buğdayı suyuyla ekliyoruz. Çorba kaynamaya devam ederken suyunu ayarlayıp en son tuzunu ve tel şehriyesini ekliyoruz. Bu şekilde 15 dk kaynayınca ideal oluyor.

Not: Bu çorbanın ana malzemesi yeşil mercimek. Hem çok besleyici hem de kırmızı mercimekten daha ucuz bir gıda. Yeşil mercimek ile buğday ve şehriyenin oranlarını kendi damak tadınıza göre değiştirebilirsiniz.



