



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALACALI DÖVME ÇORBASI

1 kutu Penguen Haşlanmış Nohut  
Yarım kase akşamdan ıslanmış buğday  
Yarım kase yeşil mercimek  
3 adet kuru kırmızı acı biber  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası  
1 yemek kaşığı Penguen Biber Salçası  
1 tatlı kaşığı tarhun  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
5 su bardağı su  
Yeterince kaya tuzu

Buğday ve mercimeği beraber 20 dakika haşlayıp suyunu süzün.  
Süzdüğünüz malzemeleri tencereye tekrar koyun.  
Spüanları ay şeklinde doğrayıp bir tencereye ilave edin.  
Üzerine kuru biberleri, Penguen Salçayı, Penguen Haşlanmış Nohutu, tuzu ve suyu koyup tekrar pişirmeye başlayın. Kaynamaya başlayınca altını kısın.  
Kısık ateşte 20 dakika daha pişirin.  
Bir tavada zeytinyağı ve tarhunı hafifçe yakıp çorbaya ilave edip altını kapatıp servis edin.

