



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞ ÇORBASI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
150 gr. kıyma
4 su bardağı su
1 su bardağı kırmızı mercimek
Tuz
Karabiber
Kuru nane

Tencereye alınıp üzerini geçecek kadar su eklenen mercimek, yumuşayana ve suyunu çekene kadar haşlanır. Soğanın kabukları soyulup, küp şeklinde doğranır. Sıvıyağı çorba tenceresine alınıp kızdırılır. Üzerine soğanlar eklenip rengi değişene kadar kavrulur. Salça ve kıyma ilave edilip kavurmaya devam edilir. Üzerine 4 su bardağı suyu eklenip kaynamaya bırakılır. Çorba, bir taşım kaynadıktan sonra haşlanmış mercimek eklenir. Arada bir karıştırılarak, orta dereceli ateşte 10 dakika pişirilir. Ocaktan indirmeden önce baharatları ve tuzu eklenir. Sıcakken servis edilir.

