



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BACAKLI ÇORBA (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 su bardağı mercimek
1 kase erişte
1 adet kuru soğan
2 kaşık tereyağı
1 yemek kaşığı salça
Nane
Kırmızı biber
Tuz

Mercimekler bol suda haşlanır. İçine erişteler eklenir ve yumuşayana kadar pişirilir. İnce doğranmış kuru soğan tereyağında kavrulur salça kırmızı biber ve nane eklenir. Naneli karışım haşlanan mercimek ve erişteye eklenir. Sıcak servis edilir.

Not: Bu çorba arzu edilirse nohutla da yapılabilir veya çorbaya haşlanmış nohutta ilave edilebilir. İsteğe göre kıyma konabilir. Yöremize özgü bir çorbadır. Erişte kışa girerken evlerde hazırlanıp kurutulur. Kış mevsiminde çok pişirilir.

