



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATAL AŞI ÇORBASI (ÇORUM)

Millî Eğitim Bakanlığı

250 gram yeşil mercimek
300 gram yarma
2 yemek kaşığı tereyağı
1 orta boy soğan
1 tatlı kaşığı nane
1 litre su
Tuz, baharat

Mercimek ayıklanır, yıkanır.
Yarma ayıklanır, yıkanır.
Soğan kuşgözü doğranır, 1 yemek kaşığı yağda kavrulur.
Mercimek ve su eklenir.
Kaynamaya yakın yarma ilave edilir.
Tuz atılıp kaynatılır.
Ayrı bir yerde yağ eritilir, nane kızdırılır.
Çorba ocaktan alınıp üzerine nane eklenir, servis edilir.

Not: Bazı tariflerde mercimek, yarma su içerisinde pişirildikten sonra yağda kavrulan soğan çorbaya en son ilave edilir. Bazı tariflerde ise kıyma da eklenmektedir.

