



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇATAL AŞI ÇORBASI (ÇORUM)

Kenan Pala

Yeşil mercimek 100 gram  
Yarma 50 gram  
Kuru soğan 1 adet  
Tereyağı 30 gram  
Tuz 5 gram  
Kırmızı tozbiber 5 gram  
Kuru nane 3 gram  
Su 1 litre

İnce kıyılmış soğanlar pembeleşene kadar yağda kavrulur. Su ve baharat ilavesi yapılarak kaynatılır. Yaklaşık on beş dakika kadar kaynayınca bir miktar sıcak su ilave edilerek yarmalar eklenir. Yirmi beş dakika kaynattıktan sonra tuzu ilave edilir. Kısık ateşte on dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilip servise hazırlanır.

