



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇENE ÇARPAN ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 1 su bardağı  
Su 4+1 su bardağı  
Yumurta 1 adet  
Yeşil mercimek 2 su bardağı  
Börülce 2 su bardağı  
Sarımsak 7 diş  
Salça 1 yemek kaşığı  
Süt 4 bardak  
Nane 2 çay kaşığı  
Kırmızı pul biber 2 çay kaşığı  
Tuz 1 çay kaşığı  
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı

Un, yumurta ve su kullanarak sert hamur yoğrulur.

Bu hamur, bezelere ayrılarak yufka biçiminde açılır.

Açılan yufka biçimindeki hamurlar ince şeritler halinde kesilir ve bir süre kurumaya bırakılır.

Önceden haşlanan börülce fasulyesi ve yeşil mercimek hazır hale getirilir. İnce ince rendelenen sarımsaklar, salça ve zeytinyağında hafifçe kavrulur.

Sonra haşlanan yeşil mercimek ve börülceler eklenir, su ile süt ilave edilir. Tenceredeki tüm malzeme 20 dakika kaynatılır. Sonra tuz, baharat ve hamur ilave edilir.

Not: İsteğe bağlı olarak yağda nane, pul biber yakıp çorbanın üzerinde gezdirilebilir. Ayrıca terbiyeli de yapılabilir.

Çorbanın terbiyesi için bir yumurta çırpılır, içine limon suyu eklenir. Sıcak çorbadan birkaç kaşık alıp terbiye ılıştırılır, sonra çorbaya karıştırılır.

