



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİMCİK HAMURU ÇORBASI (ÇANKIRI)

2 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı kesme hamur
Büyük kase yoğurt
Su
Tuz
Üzeri için:
Tereyağı
Nane

Öncelikle mercimeği sıcak suda bekletip suyunu süzelim ve sudan geçirelim. Tencereye suyu alıp içine mercimeği ve hamuru dökelim içindekiler yumuşayınca kadar arada karıştırarak orta ateşte pişirelim ve çorbanın içinden üç dört yemek kaşığı suyundan alıp yoğurdun içine döküp karıştıralım ve yavaş yavaş karıştırarak çorbanın içine dökelim. Tavada tereyağı ve naneyi kızdırıp çorbanın üzerine gezdirelim tuzunu da döküp servis edelim.

