# DÖĞMELİ ALACA ÇORBA (GAZİANTEP)

Gaziantep Büyükşehir Belediyesi

1,5 su bardağı döğme
1 su bardağı mercimek
500 gr. kuru soğan
3 adet kuru dolmalık biber
3 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 yemek kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı kuru tarhın
Yarım su bardağı nohut

Döğme ve nohut geceden suya ıslatılıp yumuşatılır. Sabah suyu süzülerek, üzerini kapatacak kadar su ilavesi ile uygun bir tencereye alınır. Kaynama esnasında kefi (köpüğü) alınarak 30 dakika pişirilir. Ayrı bir tencerede haşlanan mercimeğin suyu süzülerek, 2-3 parçaya ayrılan kuru biberle birlikte döğmenin piştiği tencereye ilave edilir. 20 dakika daha pişirme devam eder. Malzemelerin tümünde yumuşama ve özleşme hissedildiği an iri halkalar şeklinde doğranan soğanlar ilave edilerek, yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Çorba servis kabına alınır. Kuru tarhın hafif ovalanıp, çorbanın üzerine bırakılır. Üzerine kızdırılan yağ, kırmızı pul biberle birlikte gezdirilir.

Not: Döğme bulunmadığında geceden ıslanmış nohut haşlanır. Tarifteki gibi mercimek ve kuru biberle birlikte pişirildiği esnada içine bulgur ve soğanlar ilave edilip terbiyesi verilir. Böylece 'Bulgurlu Alaca Çorba' hazırlanmış olur. Bu çorbaların yanında kırmızı pul biber ve turşu tavsiye edilir.

© lezzetler.com tarif no:40451 • adı:DÖĞMELİ ALACA ÇORBA (Gaziantep) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:25