



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÖVMELİ ALACA ÇORBASI (GAZİANTEP)

<https://acunn.com>

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı kuru reyhan
- 1 su bardağı buğday [?] haşlanmış
- ½ su bardağı nohut [?] haşlanmış
- ½ su bardağı yeşil mercimek
- 7 su bardağı su
- Tuz
- Karabiber
- Sosu için:
- 1 yemek kaşığı kuru reyhan
- 4 [?] 5 yemek kaşığı zeytinyağı

Buğday, mercimek ve nohudu hafif haşlayın.  
Bir çorba tenceresine tereyağını alın ve eritin.  
İçerisine küçük yemeklik doğradığınız soğanı alın ve kavurun.  
Ardından salçalar ve kuru reyhanı ekleyip, kokusu çıkana kadar kavurun.  
İçerisine hafif haşladığınız mercimek, buğday ve nohutları ekleyip hafif karıştırın.  
Suyunu ekleyin, karıştırın.  
Tuz ve karabiberi ekleyip, kapağı kapalı kısık ateşte 20 dakika pişirin.  
Çorba kaynarken zeytinyağı ve tarhunı küçük bir tavada kızdırın.  
Çorbayı servis kaselerine alın ve üzerine baharatlı yağ gezdirerek servis yapın.

