



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖVMELİ ALACA ÇORBA (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 bardak aşurelik buğday (dövme)
1/2 bardak nohut
1/2 bardak mercimek
3-4 adet orta boy kuru soğan
6-7 bardak su
1/2 bardak zeytinyağı veya 2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1 yemek kaşığı kurutulmuş tarhun (tarhın)
2 adet kuru dolmalık kırmızıbiber

Bir gece önceden nohut ve buğdayı iyice yıkayın ve üzerini kapatacak kadar su ile ıslatın. Geceden ıslatamazsanız, en az 6-7 saat suda bekletmelisiniz.

Ertesi gün tenceredeki ıslama suyunu süzün, 6-7 bardak su ve yeterince tuz ilâvesiyle ateşe koyun. Kaynamaya başlayınca üstünde oluşan köpükleri alın.

Tencerenin kapağını kapatarak hafif ateşte nohutlar yumuşayınca kadar pişirin.

Dövme ve nohut karışımı pişirilirken karıştırmayın. Aksi halde dövme, tencere dibine yapışır ve tencere hemen dibini tutar.

Mercimeği yıkayın, ayrı bir kapta pişirin. Soğanları halka halka doğrayın. Mercimek ve soğanı çorbaya katın.

İsterseniz 4-5 parçaya bölünmüş kuru kırmızıbiber ekleyin.

Mercimek ve soğanlar da iyice pişince tarhununu avucunuzda ufalayarak ekleyin.

Küçük bir tavada yağı kızdırın, harı gidince toz kırmızıbiberi ekleyip çorbaya dökün.

Not: Alaca çorbayı buğday yerine iri bulgur ile de yapabilirsiniz. Bulgurlu alaca çorba daha çabuk piştiği için çoğu kez tercih edilen bir seçenektir.

Gaziantep'te dövmeli alaca çorba mevsimi şire zamanı başlar. Sonbaharda bağ bozumu yapıp pekmez, cevizli sucuk, pestil hazırlığı başlayınca bir taraftan da alaca çorba kazanı kaynar, içindeki tahıl ve bakliyat sayesinde hem doyurucu, hem güç kuvvet verici olan alaca çorba ile ağır emek gerektiren kış hazırlıklarında başka yemeğe gerek duymaksızın günü geçirmek mümkün olur. Bu yüzden şire yapıldığı gün alaca çorba pişirmek gelenek haline gelmiştir. Alaca çorbanın yanında karışık turşu ve pekmez ile yapılmış reçeller yenir. Böylece tek bir çorba, yanında ekşisiyle tatlısıyla başlı başına bir ziyafet haline gelir. Bahar ve yaz aylarında alaca çorbaya pek rağbet edilmez ama sonbahar ve kış aylarında sofradaki yeri vazgeçilmezdir.

Dövmeli alaca çorba acur turşusu ve kış kabağı reçeli ile çok yakışıyor.

