



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DÖVMELİ ÇORBA

Gerekli Malzemeler:

Nohut (1/4 su bardağı)
Dövmeli (1/2 su bardağı)
Kuru soğan (1 adet)
Mercimek (1/2 su bardağı)
Domates (1 adet)
Tereyağı (2 çorba kaşığı)
Salça (1 çorba kaşığı)
Pul biber
Nane
Tuz (yeterince)
Su (7 su bardağı sıcak su)

1+1/4 su bardağı nohutu, 1/2 su bardağı mercimeği ve 1/2 su bardağı dövmeliyi bir gün önceden soğuk suya koyun ve yumuşayana kadar bekletin.

Tencereye 7 su bardağı sıcak su koyun ve ıslattığınız nohutları, dövmeleri ve mercimekleri tencereye ekleyin. Hepsini birlikte kaynatmaya devam edin. Bu sırada 2 adet soğanı küp küp doğrayın. Tenceredeki su bir taşım kaynayınca doğradığınız soğanları da içine atın.

Sosun hazırlığı: Bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağı eritin ve kızdırın. Bu sırada 2 adet domatesi küçük küpler halinde kesin. Kestiğiniz domatesleri, ardından yeterince nane ve pul biber, 1 çorba kaşığı salçayı tavaya ilave edin. Domates ve salça iyice eriyene kadar, yaklaşık 3-4 dakika kaynatın.

Tenceredeki çorba 15-20 dakika kaynattıktan sonra hazırladığınız sosu tencerenin içine dökün. Tencereyi orta ateşte 15 dakika daha kaynatın. Çorbanız hazır.