



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUL AVRAT ÇORBASI (ADANA)

<https://www.acunn.com>

1 büyük soğan
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1,5 çay bardağı erişte
1 litreye yakın sıcak su
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Pul biber
Nane

1 büyük soğanı doğrayıp yağda biraz kavuruyoruz. Soğanların rengi hafif dönünce 1 yemek kaşığı biber ve domates salçasını özütüyoruz.
Salça hafif kavrulunca sıcak suyu ekliyoruz.
Kullandığımız su tavuk ya da et suyu da olabilir.
Su iyice kaynayınca içine yeşil mercimek, nohut ve erişteyi koyuyoruz ve üstüne sarımsaklarımızı rendeliyoruz.
Erişteler pişince çorbamız hazır altını kapatıyoruz. Kapatıldıktan sonra pul biber ve naneyi ekliyoruz.

