



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALACA ÇORBA

Ayşe Tüter

- 1 su bardağı buğday
- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kurutulmuş tarhun
- Kırmızı toz biber
- 1 su bardağı erişte

Gecedan buğday ve nohutu ıslatın. Ertesi gün iyice yıkayıp 7 bardak su ilave edin. Ateşe koyun, kaynayınca köpükleri alın. Yumuşayınca kadar pişirin. Üzerine mercimek, erişte, halka halka doğranmış soğan koyun. Mercimekler ve soğanlar piştikten sonra çorbanın üzerine kırmızı biber, kızdırılmış yağ ve tarhununu ilave edip çorbanın üzerine gezdirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.04.2023