



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÖĞMELİ ALACA ÇORBASI

Ümit Usta

2 su bardağı döğme
1 su bardağı nohut
1/2 su bardağı kırmızı mercimek
4 adet orta boy kuru soğan
1/2 paket margarin
1,5-2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber veya biber salçası
1 tatlı kaşığı tarhun
Tuz

Nohutları ve buğdayları, bir gece önceden ıslatalım. Ertesi gün yıkayıp, 3,5 litre su ile haşlayalım. Pişmesine yakın, kırmızı mercimekleri, yarım ay şeklinde doğradığımız kuru soğanları ve tuzunu ilave edip, hep beraber karıştırarak pişirelim. Margarinı ufak bir kaptan kızdırıp, 1, 5-2 tatlı kaşığı kadar kırmızı pul biberi veya biber salçasını ilave edip kavurduktan sonra, çorbaya ilave edip, karıştıralım. 1 tatlı kaşığı tarhununu da çorbaya ilave edip, sıcak sıcak servis yapalım.