



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOGGİRİ ÇORBASI (SARIKAMIŞ KARS)

Sarıkameş Belediyesi

Kemikli et
Yeşil mercimek
Hamur
Yağ
Sala
Nane
Acı baharat
Sarımşak

Kemikli et haşlanır suyu alınır. Haşlanmış etler kuşbaşı doğranır. Yeşil mercimek haşlanır. Manti hamuru gibi kesilen hamurları kalem şeklinde ince ince uzun kalem kalınlığında yarım santimetre aralıklarla kesip işaret parmağı ile bastırarak açılır. Elde edilen şekilli hamur et suyuna katılır. Kuşbaşı doğranmış etler ve haşlanmış mercimek de ilave edilip çorba kıvamına gelene kadar pişirilir. Başka bir tavaya yağ konulup ince kıyılmış soğan, salça, nane sos kıvamında kavrulur. Pişen çorbaya hazırlanan sos ve anık ilave edilir. İsteyenler iki diş sarımşak dövdükten sonra ilave edebilirler.