



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME ÇORBASI (ERZİNCAN)

Milli Eğitim Bakanlığı

Hamuru için:

500 gram un

1 su bardağı su

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Çorbası için:

1 çay bardağı yeşil mercimek

2 adet orta boy kuru soğan

100 gram tereyağı

2 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı tarhun otu

1 yemek kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı pul biber

3 litre su

Un, tuz, yumurta, su ilavesiyle sert bir hamur yoğrulur.

Hamur yarım saat dinlendirilir.

2-3 mm kalınlığında açılır.

Açılan yufkanın arası bolca unlanıp 5 cm eninde şeritler kesilir.

Şeritler kibrit çöpü kalınlığında kesilip hazırlanır.

Mercimekler renkli suyunu bırakıncaya kadar kaynatılıp suyu dökülerek haşlanır.

Kuru soğan ayıklanıp yıkanarak yemeklik doğranır.

Tereyağı eritilip soğanlar eklenerek pembeleştirilir.

Salça, pul biber, tarhun eklenir.

Su ve tuz eklenerek kaynatılır.

Kaynayan suya mercimek ve kesilen hamurlar eklenir.

Hamurlar şeffaflaşınca sıcak olarak servis edilir.

