



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESME ÇORBA (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

1 su bardağı yeşil mercimek  
1 orta boy soğan  
2 kaşık tereyağı  
1 avuç yağsız kıyma  
1 yumurta  
1 su bardağı un  
1 yemek kaşığı tarhunotu  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Tuz  
Pulbiber

Yumurta, un ve tuz karışımı ile hamur yapılır. Nemli bez altında dinlendirilir. 3 mm incelikte açılır. Bir örtü üzerine serilerek hafif kurutulur. Hafifçe kuruyan yufkalar sert bir zemin üzerine alınarak 2 cm lik şeritler halinde kesilir. Şeritler üst üste konularak, enine 2-3 mm lik erişteler kesilir. Mercimekler haşlanır. Kıyma, tuz ve biber karıştırılarak yoğrulur. Yoğrulan kıymadan, leblebiden biraz büyük köfteler yapılır. Köfteler, kaynayan mercimeklerin içerisine atılarak pişirilir. Daha sonra tuz ilave edilerek erişteler katılır. Erişteler yumuşayınca kadar pişirilir. Soğanlar küçük yemeklik doğranır. Yağın içinde sararıncaya kadar kavrulur. Salça, pul biber, tarhun eklenerek kaynayan çorbaya dökülür. Bir iki taşım kaynatılır ve ocak kapatılır. Sıcak servis yapılır.

