



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESME ÇORBASI (ERZİNCAN)

<http://www.kamujans.com>

Hamuru için:

1 yumurta

1 fincan su

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Aldığı kadar un

Tuz

Çorbası için:

1 adet orta boy soğan

1 çay bardağı kahverengi mercimek

1 yemek kaşığı salça

4 yemek kaşığı sıvı yağ

Soğanları ufak ufak doğradıktan sonra tencerede sıvı yağ ile biraz kavuruyoruz.

Sonra salçamızı ve mercimeğimizi ekleriz.

Üstüne 1,5 litre kadar sıcak su ekleyip ateşte kaynamaya bırakırız.

Kaynadıktan sonra altını kısıp kısık ateşte 1 saat kadar pişiririz. (kahverengi mercimek geç pişiyor)

Daha sonra hamurunu hazırlıyoruz. Manti hamuru gibi sert bir hamur olacak. Hamuru 10 dk dinlendirdikten sonra oklava ile çok ince olmayacak şekilde açıyoruz.

2 parmak kalınlığında önce şeritler halinde kesiyoruz. Sonra da o şeritleri üst üste koyup kesiyoruz. Aralarına yapışmaması için un serpiyoruz.

Çorbamızın mercimeği piştiyse içine kesmelerimizi koyup yapışmaması için arada karıştırıyoruz.

5 dk daha piştikten sonra ocaktan alıyoruz.



Fotoğraf "koçak" tarafından gönderildi. 29.06.2020