



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESME AŞI ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 çay bardağı pilavlık bulgur  
1 adet kuru soğan (ince doğranmış)  
2 yemek kaşığı salça (domates veya biber)  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
7-8 su bardağı sıcak su  
Tuz, karabiber, pul biber, nane (isteğe bağlı)  
Hamur için:  
1,5 su bardağı un  
1 adet yumurta  
Yarım çay bardağı su  
Bir tutam tuz

Unu bir kaba alın, tuz ekleyin ve ortasını açarak yumurtayı kırın.  
Azar azar su ekleyerek sert bir hamur yoğurun.  
Hamuru 15-20 dakika dinlendirin.  
Dinlenen hamuru incecik açın ve şeritler halinde kesin. Şeritleri küçük karelere ayırın.  
Tencereye sıvı yağı koyun ve doğranmış soğanı pembeleşene kadar kavurun.  
Salçayı ekleyip kavurmaya devam edin.  
Üzerine mercimek ve bulguru ekleyin, karıştırın.  
Sıcak suyu ilave edip karışımı kaynamaya bırakın.  
Çorba kaynamaya başlayınca hazırladığınız hamur parçalarını azar azar tencereye ekleyin.  
Hamurlar pişene kadar kısık ateşte 15-20 dakika kaynatın.  
Tuz ve baharatları ekleyin, karıştırın.  
Üzerine tereyağında kızdırılmış nane dökerek sıcak servis yapın.

