



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KESME ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek  
Yarım su bardağı şehriye yada evde kesilmiş hamur parçaları  
2 adet kuru soğan  
1 tatlı kaşığı salça  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 su bardağı etsuyu yada 1 adet etsuyu tableti  
Tuz  
Pulbiber  
Nane

Mercimekler ayıklanıp, yıkanıp tuzsuz suda haşlanır. Kara suyu dökülür. Başka bir tencereye bir yemek kaşığı tereyağı ve incecik doğranmış soğanlar konur. Soğanlar kavrulurken salça eklenir. Etsuyu ya da etsuyu tableti ile birlikte beş-altı bardak su ilave edilir. Haşlanmış mercimekler konur. Kaynadıktan sonra şehriye ya da evde kesilmiş hamur parçaları ve tuz atılır. Kesme hamur kullanıldığı için adı kesme çorbasıdır. Hamurlar yumuşayınca ateşten indirilir. Bir kaşık eritilmiş tereyağı nane ve pulbiberle karıştırılıp üzerine gezdirilir.