



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## KESME ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1 su bardağı yoğurt  
1 çay bardağı nohut  
1 su bardağı yeşil mercimek  
2 çorba kaşığı tarhun  
100 gr. kıyma  
1 adet kuru soğan  
1 adet yumurta  
1 çorba kaşığı un  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı nane  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Tuz  
Karabiber  
Hamur:  
2 su bardağı un (kulak memesi kıvamında bir hamur olacak, arttırılabilir)  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Hamur malzemelerini karıştırarak yoğurun, elinize yapışmayacak kıvama gelince, un serpilmiş bir tezgâhta 3 mm. kalınlığında açın ve erişte şeklinde kesin. Eriştelerin yapışmaması için unlayarak bekletin. Nohutu akşamdan ıslatın ve 2 su bardağı suda haşlayın, suyunu çorbada kullanmak üzere ayırın. 7 su bardağı suya (nohut suyu ile beraber) yıkanmış mercimekleri koyun ve haşlayın. Kıyma, soğan, tuz ve karabiberi karıştırın ve yoğurun. Fındık büyüklüğünde köfteler yapın ve tarhun serpilmiş tepside köfteleri yuvarlayın. Haşlanmış mercimeklerin içine köfteleri, erişteyi ve nohutu ekleyin. Ayrı bir kaptaki karıştırdığınız yoğurt, yumurta ve unu iyice çırpın, kaynayan köfteli mercimek karışımına ilave edin. Karıştırarak birlikte 10 dakika pişirin. Üzerine; tereyağını eritin, nane ve pul biberi ekleyin, servis yaparken çorbanıza dökün.