



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİKİRDEKLİ ÇORBA (ANKARA)

7 su bardağı su
1 su bardağı yeşil mercimek
4 yemek kaşığı yağ
1 adet orta boy soğan
2 adet domates rendesi
1 miktar Nane
Tuz
1 kase sarımsaklı yoğurt
Hamuru için:
1 su bardağı un
Yarım çay bardağı yağ
Tuz

Hamuru için, un, tuz, yağ ve su ile yoğrulup beze yapılır. 30 dakika dinlendirdikten sonra yufkadan kalınca açılıp erişteler kesilir.

Yağda ince kıyılmış soğanlar sotelenir, rendelenmiş domates ilave edilir. 2 dakika kavrulduktan sonra iyice yıkanmış yeşil mercimekler ilave edilip suyu verilir. Yaklaşık 20 -25 dakika pişirdikten sonra hamurun yarısı çorbaya ilave edilir. Tuzu ve nanesi katılır. Çorba hazırdır. Diğer kalan erişteler yağda sote yaparak kızartılır. Çorba sarımsaklı yoğurt ve kızarmış erişte ile servis edilir.
