



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUMAŞLI ÇORBASI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

250 gr. un
250 gr. mercimek
250 gr. döğme kırığı
4 su bardağı su

Çorbayı yapmak için un, mercimek ve döğme kırıkları gereklidir. Mercimek önceden haşlanır. Hazır olduğunda un, hamur haline getirilir. Hamura, fındık büyüklüğünde şekil verilir. Sonra da mercimek ve döğme kırıkları ile çorba pişirilir.

