



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKALA ÇARPAN ÇORBA (AMASYA)

1 su bardağı mercimek
2 su bardağı un
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 ad. soğan
nane
pul biber

Yumurta, un ve su karıştırılarak hamur haline getirilir. Oklava ile açılarak küçük şeritler halinde kesilir. Bir tencerede soğan yağ ile birlikte kavrulur. Nane ve pul biber konulur, su ilave edilip kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya önceden pişmiş mercimek ile hamur eklenerek pişmeye bırakılır. Sıcak servis yapılır.

[ML® Sakalaçarpan Çorbası için tıklayın](#)