



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKALA ÇARPAN ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- Yeterli miktarda su (mercimeği haşlamak için)
- 6 su bardağı su (et suyu veya tavuk suyu tercih edilir)
- 1 orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı un
- 2 tatlı kaşığı tuz
- Yarım su bardağı ev makarnası
- 1 yemek kaşığı nane

Mercimekler yıkanır, üzerini örtecek kadar su eklenerek haşlanır. Ayrı bir tencerede ince ince doğranan soğan, iki yemek kaşığı tereyağı ve salça ile birlikte kısık ateşte, ara sıra karıştırılarak, kavrulur. Un katılarak bir iki defa daha çevrilir. Üzerine haşlama suyu ile birlikte mercimek, tuz ve et suyu eklenir. Kaynayınca ev makarnası ilave edilir. 15-20 dakika daha pişirilir. İki yemek kaşığı tereyağı tavada eritilir, içine nane eklenir ve çorbanın üzerine gezdirilir.