



SAKALA ÇARPAN ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Yeşil mercimek
Ev makarnası
Soğan
Tereyağı
Un
Tuz
Nane

Mercimekler yıkanır, haşlanır ve suyu süzülür. Ayrı bir yerde ince ince doğranan soğan, iki yemek kaşığı yağla birlikte kısık ateşte ara sıra karıştırılarak kavrulur. Un katılarak bir iki defa daha çevrilir. Mercimek, tuz ve et suyu eklenir. Kaynayınca ev makarnası ilave edilir. 15-20 dakika daha pişirilir. İki yemek kaşığı yağ bir tavada eritilir içine nane eklenir ve çorbanın üzerine gezdirilir.

Not: Ev makarnası yerine yarım su bardağı şehriye de kullanılabilir. Arzu edilirse nane yerine limon ilave edilebilir.

