



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKALA ÇARPAN ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı yeşil mercimek
Yeteri kadar su
1 çay bardağı erişte
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyi
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
Tuz
Pul biber
Kuru nane

Mercimeği bir gece önce üzerini gecek kadar suda ıslatın. Ertesi gün suyunu süzüp, tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyin ve yarı yarıya yumuşayınca kadar pişmeye bırakın. Erişteyi ekleyin ve yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Yemeklik doğranmış soğanı tereyağında kavurun. Salçaları ekleyin ve kavurmaya devam edin. Kuru nane ve pul biberi ekleyin. Sosu ocaktan alın ve çorbaya ekleyip karıştırın. Tuzunu ayarlayın ve bir taşım daha kaynatın. Sıcak servis yapın.

