



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKALA ÇARPAN ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı erişte (yoksa yarım su bardağı şehriye)
1 adet kuru soğan
4-5 su bardağı kadar et suyu
4 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
Tuz
Kuru nane

Mercimekleri yıkayıp bol suda haşlayın ve sularını süzün.
Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
2 yemek kaşığı tereyağını derin bir tencerede kızdırıp soğanları kısık ateşte yağda kavurun.
Soğanlar yumuşayınca unu ilave edip kısa bir süre daha kavurmaya devam edin.
Haşladığınız mercimekleri, tuzu ve et suyunu da ilave edin.
Arada karıştırarak kaynayana kadar pişirin.
Çorba kaynayınca içine ev makarnasını ekleyin.
15-20 dakika daha pişirdiğiniz çorbayı ocaktan alın.
Kalan 2 yemek kaşığı tereyağını tavada eritip içinde kuru naneyi hafifçe yakın.
Naneli yağı çorbanın üzerine gezdirip sıcak servis edin.

