



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKALA ÇARPAN ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

100 Gr Yeşil Mercimek
1,5 Lt Et Veya Tavuk Suyu
2 Orta Boy Kuru Soğan
30 Gr Salça
120 Gr Tereyağı
90 Gr Un
2 Tatlı Kaşığı Tuz
50 Gr Erişte
1 Yemek Kaşığı Kuru Nane

Mercimekler yıkanır, haşlanır ve suyu süzülür.

Ayrı bir yerde ince ince doğranan soğan, 2 yemek kaşığı yağ ve salça ile birlikte kısık ateşte karıştırılarak kavrulur.

Un katılarak biraz daha kavrulur.

Mercimek, tuz ve et suyu eklenir kaynayınca erişte ilave edilir.

15-20 dakika daha pişirilir.

2 yemek kaşığı tereyağı ayrı bir tavada eritilir içersine kuru nane eklenir ve çorbanın üzerine ilave edilerek servis edilir.

