



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 ev eriştəsi  
1 çorba kaşığı nane  
1 tatlı kaşığı salça  
1 orta boy soğan  
1 fincan sıvı yağ  
1 çay kaşığı kırmızıbiber  
8 su bardağı su veya et suyu.

3 su bardağı su ile mercimeği pişirin. Mercimek piştikten sonra suyunu süzün. Beş su bardağı sıcak su veya et suyunun içine mercimeği ve eriştəyi ilave edin. Ağır ateşte 15-20 dakika pişirin. Ayrı bir tavanın içine yağ, ince doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salça, nane, kırmızıbiber sos haline getirip, pişmiş çorbanın içine katılın.

Not: Yalnız yaşayan bir ihtiyara komşusu çorba yapıp getirmiş. Dede de çorbayı kaşıkla değil de tasta içmiş. Çorbanın içindeki erişteler dedenin sakalına yapışınca çorbanın adı "sakala çarpan" olarak kalmış.

