



## SAKALA ÇARPAN ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyon İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1/2 su bardağı yeşil mercimek  
6 su bardağı su (tavuk suyu veya et suyu tercih edilir)  
2 adet küçük kuru soğan  
4 yemek kaşığı tereyağı veya margarin  
3 yemek kaşığı un  
2 tatlı kaşığı tuz  
1/2 su bardağı tel şehriye  
1 yemek kaşığı kuru nane

Mercimek yıkanır ve bir su bardağı su ile akşamdan ıslatılır, kalan su eklenip 25-30 dakika pişirilir. Soğan soyulur, yıkanır ve ince ince doğranıp yağla birlikte kısık ateşte ara sıra karıştırılarak kavrulur, un katılarak bir iki defa çevrilir ve mercimeğe eklenir. Tuz ilave edilir. Kaynayınca şehriye ilave edilir. 15-20 dakika daha pişirilir, iki yemek kaşığı yağ eritilir, nane de eklenip karıştırıldıktan sonra, çorbanın üzerine gezdirilir.

[ML® Sakalaçarpan Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "abi" tarafından gönderildi. 06.11.2016