



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKALA ÇARPAN ÇORBASI

- 1 kase haşlanmış yeşil mercimek
- 1 kase beyaz elde yapılmış erişte
- 1 soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası

Haşlanmış mercimek ve suyu bir tencerede bekletilir.

Ayrı bir tavada soğan,salça ve yağ kavrulur soğanlar yumuşayınca mercimeklerin içine katılır ve ocağın altı açılır.

En son kaynamakta olan çorbaya erişteler katılır ve yumuşayınca kadar pişirilir. Limonla tatlandırabilirsiniz.

[ML® Sakalaçarpan Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Sakala Çarpan Çorbası \(görsel\)](#)