



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKALA ÇARPAN ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı erişte
1 adet soğan
1, 5 yemek kaşığı salça
1, 5 litre su
Tuz
Pulbiber
Nane

Tencereye yıkanmış mercimeği alarak üzerini biraz fazla geçecek kadar su ekleyip haşlayalım.
Haşlanan mercimeği süzerek kara suyu gidene kadar sudan geçirelim.
Tencereye küp doğranmış soğanı alarak kavuralım.
Ardından salça ve baharatları ekleyerek kavurmaya devam edelim.
Baharatı kavurursanız suyun rengi daha güzel olacaktır.
Kavrulunca su ve mercimeği ekleyerek kaynamaya bırakalım.
Kaynayan çorbamıza erişteyi ekleyerek kısık ateşte 10 dakika kadar pişirip özleşmesini sağlayalım.

