



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SAKALA SARKAN ÇORBASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 Çay Bardağı Yeşil Mercimek
- 1 Çay Bardağı Kavrulmuş Ev Eriştesi
- 2 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Çorba Kaşığı Kızartılmış Kaymak Yağı
- Tuz
- 5 Su Bardağı Su

Bir tencere içerisinde 5 su bardağı su konulur, ayıklanarak yıkanan yeşil mercimek bu suda iyice haşlanır. Diğer tarafta tavaya 2 çorba kaşığı tereyağı alınarak domates salçası kavrulur. Haşlanan mercimeğin içerisinde yağda kavrulmuş domates salçası, ev eriştesi ve tuz eklenerek kaynatılır. Pişmesine yakın, üzerine kızartılmış kaymak yağı dökülür. Bir taşım kaynatılarak, ateşten alınan çorba dinlendirildikten sonra sıcak servis yapılır.

