



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİTTİL CAVVARA ÇORBASI (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek

2 çorba kaşığı sade yağ

1 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı toz biber

½ çay bardağı iri bulgur

1 litre kaynar su

YAPILIŞI

Bir çorba kaşığı sade yağ tencereye koyulur. Üzerine piyaz doğranmış soğanlar eklenerek hafif öldürülür. Üzerine haşlanmış mercimekler eklenir, karıştırılır. Sırasıyla kaynar su ve bulgur ilave edilir. Bulgurun pişmesi ile ateşten alınır. Ayrı bir tavaya sade yağ konulup kızdırılır. Toz biber eklenerek kızgın yağ çorbanın yüzüne gezdirilerek sıcak servis edilir.