



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜLÜKLÜ ÇORBA (ISPARTA)

Kara mercimek ayıklanır ve yıkanır.

Bir kapta haşlanır. Piştikten sonra içine elde yapılma uzunca kesilmiş makarnadan atılır.

Makarna piştikten sonra ocaktan indirilir. Küçük bir dığana (tava), biraz kaymak yağı konup, kızartıldıktan sonra pişen çorbanın üzerine katılır.

Tuz atıp karıştırıldıktan sonra sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu çorbaya "sakala sarkan" da denir.