



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHUNLU ALACA ÇORBASI

- 1 su bardağı dövme buğday
- Yarım su bardağı nohut
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 3 adet soğan
- 2 adet kuru veya taze salçalık kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı kuru tarhun
- 2 yemek kaşığı sade yağ
- 1 tutam tuz

Geceden ıslatılmış nohut ve dövme buğdayı çok az tuz ekleyerek haşlayın. Pişme sırasında üzerinde biriken köpüğü bir kaşıkla alın. Mercimeği bol suyla yıkayıp yumuşayana kadar haşlayın. Soğanların kabuğunu soyup ince halkalar şeklinde doğrayın. Kuru veya taze biberleri iri parçalar şeklinde doğrayın. Bakliyat, soğan, biberleri tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyip pişirmeye devam (haşlama sularından varsa bu suyu da kullanabilirsiniz). Tuzla tatlandırın. Sadeyağı tavada eritip kırmızı pul biber ve tarhununu ekleyin. çorbaya ekleyip servis yapın.

