



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR HAMURU ÇORBASI (ÇANKIRI)

4 su bardağı erişte
4 su bardağı su
1 çay bardağı yeşil mercimek
1 kase yoğurt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
1 diş sarımsak
Tuz

Dört su bardağı suyu tencerede kaynatın.
Mercimekleri de ayrı bir kapta haşlayın.
Haşlamış mercimekleri tuz ve erişteler ile kaynayan suya ilave edin.
Erişteler pişince ocaktan alıp üzerine çırpılmış sarımsaklı yoğurt ilave edin.
Yağda nane ve baharatları salça ile kavurup, çorbanın üzerine dökün.
Sıcak servis edin.

