



HIRAZIN
MUTFACI



Sakala Çarpan Çorbası



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 çay bardağı erişte
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 5 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı nane

Yapılışı:

1. Mercimeđi Haşlama:

- Yeşil mercimeği yıkayıp süzün.
- Üzerini geçecek kadar su ekleyerek **10 dakika haşlayın** ve süzün.

2. Çorbayı Hazırlama:

- Tereyağı ve sıvı yağ tencerede ısıtın, doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.
- Unu ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
- Salçayı ekleyerek karıştırın ve sıcak suyu ekleyin.

3. Mercimek ve Erişteyi Piştirme:

- Haşlanmış mercimeği ve erişteyi ekleyin.
- Tuz ve baharatları ekleyerek **15 dakika kaynatın.**

4. Üzeri İçin:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip naneyi ekleyin.
- Çorbanın üzerine gezdirerek servis edin.

>> **İpucu:** Daha kıvamlı bir çorba için **biraz daha erişte ekleyebilirsiniz.**

Kiraz'ın
Mutfađı