

Gaziantep Alaca Çorbası

Toplam 590 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 68 dk

6 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 16/10

Alaca çorbası buğday, nohut, mercimek, soğan, tarhun ve biberli yağla yapılır. Gaziantep mutfağına ait besleyici çorbadır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Dövme buğday
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.8 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Kuru tarhun
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Dövme buğdayı bir gece suda bekletin.
2. Buğdayı tencerede 35 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
3. Mercimeği ekleyip 15 dakika pişirin.
4. Soğanı zeytinyağında 8 dakika yumuşatın.
5. Salça ve pul biberi soğana ekleyip 2 dakika kavurun.
6. Soğanı karışımın nohut ve tarhununu çorbaya katın.
7. Çorbayı 8 dakika birlikte kaynatıp kıvamını alırlayın.

PÜF NOKTASI

Dövme buğdayı önceden 1 saat makarna çorbası süresini kısaltarak taneleri yumuşatın.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine tarhunlu biberli yağ gezdirip limonla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten