

Alaca Corba

Malzemeler

1 su bardagi dovme

1 su bardagi nohut

1 su bardagi siyah mercimek

2 buyuk sogan

1 ,5 corba kasigi salca

2-3 ilikli kemik

Tuz

6 aci kuru dolmalik biber

Uzeri icin:

1 corba kasigi tarhun otu

2 corba kasigi tereyagi

Yapilisi

Dovme ve nohut geceden islanir. Islanan dovme ve nohut duduklu tencerede 30 dakika pisirilir. Daha sonra mercimek yikanip ilave edilir. Soganlar yarim halka dogranip salca ile birlikte tencereye eklenir ve pismeye birakilir. Corbanin pismesine yakin kuruluk aci biberler istege bagli olarak parcalanarak, islatilip dogranarak ya da butun olarak corbaya eklenir. Corba demini tutunca tereyagi eritilip tarhun otu yakilir ve corbaya eklenir.