SAKALAÇARPAN ÇORBASI

1 adet yumurta
3/4 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
1 su bardağı nohut
Yarım su bardağı yeşil mercimek
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı ayçiçek yağı
8 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Öncelikle çorbanın eriştesi hazırlanır. Yoğurma kabına yumurta, ılık süt, tuz ve biraz sert kıvamda hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamur yarım saat dinlendirilir. Hamur 3 eşit parçaya ayrılır.
Her parça unlu zeminde servis tabağı büyüklüğünde açılır. Bıçakla önce ince şeritler halinde kesilir, sonra dört parmak eninde yatay kesilir.
Diğer hamurlar da aynı şekilde hazırlanır, emici bir kağıdın üzerine serilir 2-3 gün kurutulur.
Hamur kuruduktan sonra çorbaın yapımına geçilir. Nohut ve yeşil mercimek akşamdan ayrı ayrı ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır.
Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca un eklenir ve kavrulur. Üzerine nohut ve yeşil mercimek katılır, lezzetli olması için bir kaç tur kavrulur.
Et suyu ve tuz ilave edilir, kaynayınca, kurutulmuş eriştenin yarısı atılır.
Erişte şişene kadar pişirilir.
Servis sırasında üzerine pul biber ekilir.

Not: Sakalaçarpan ya da Sakalasarkan çorbası Osmanlı Mutfağına aittir. Günümüzde Türkiye'nin bir çok ilinde bazı küçük farklarla hazırlanmaktadır.