



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SAKALAARPAN ÇORBASI



1 adet yumurta
3/4 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un
1 su bardađı nohut
Yarım su bardağı yeşil mercimek
2 orba kaşığı un
1 ay bardağı ayıek yağı
8 su bardađı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz

- # Öncelikle çorbanın eriştesi hazırlanır. Yođurma 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 şeritler halinde kesilir, sonra dört parmak eninde yatay kesilir.
- # Diđer hamurlar da aynı şekilde hazırlanır, emici bir kağıdın üzerine serilir 2-3 gün kurutulur.
- # Hamur kurduktan sonra çorbanın yapımına geçilir. Nohut ve yeşil mercimek akşamdan ayrı ayrı ıslatılır, ertesinin günü yumuşayana kadar haşlanır.
- # Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca un eklenir ve kavrulur. zerine 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: Sakalaarpan ya da Sakalasarkan orbasi Osmanlı Mutfağına aittir. Günümüzde Türkiye'nin bir çok ilinde bazı küçük farklarla hazırlanmaktadır.