KESME ÇORBASI  
  
Malzemeler ; 6 kişi için

1 su bardağı Yeşil Mercimek

½ su bardağı Şehriye yada evde kesilmiş hamur parçaları

2 adet Kuru Soğan

1 tatlı kaşığı Salça

2 yemek kaşığı Tereyağ

1 su bardağı Etsuyu yada 1 adet etsuyu tableti

Tuz, Pul Biber, Nane  
  
Yapılışı:  
  
Mercimekler ayıklanıp, yıkanıp tuzsuz suda haşlanır.Kara suyu dökülür.

Başka bir tencereye bir yemek kaşığı tereyağ ve incecik doğranmış soğanlar konur. Soğanlar kavrulurken salça eklenir. Etsuyu ya da etsuyu tableti ile birlikte beş-altı bardak su ilave edilir. Haşlanmış mercimekler konur. Kaynadıktan sonra şehriye ya da evde kesilmiş hamur parçaları ve tuz atılır. Kesme hamur kullanıldığı için adı kesme çorbasıdır.

Hamurlar yumuşayınca ateşten indirilir. Bir kaşık eritilmiş tereyağı nane ve pul biberle karıştırılıp üzerine gezdirilir.

Sıcak Sıcak Servis yapınız..