



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MERCİMEKLİ TARHANA ÇORBASI (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
150 gram kıyma
3 yemek kaşığı tarhana
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı salça
4 su bardağı su
2 diş sarımsak Nane
Tuz

Yağ eritilir, salça konur. Üzerine haşlanmış mercimek ilâve edildikten sonra hafifçe kavrulur, su katılır, nane serpilir. Su ılımaya başladığında tarhana konularak kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra dövülmüş sarımsak çok az sulandırılarak ilâve edilir. Bir taşım kaynatılarak ocaktan alınıp servis yapılır.

