



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANADOLU ÖZÜ ÇORBASI

- 1 ay bardađı tarhana
- 1 orba kaşığı salça
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 3 diř sarımsak
- 1 ay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 ay bardağı haşlanmış nohut
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 7 su bardađı tavuk suyu

Sarımsaklar ince ince kıyılır. Tencereye tereyağı konur, eriyince tarhana atılır, bir kaç dakika kavrulur, salça, tuz ve sarımsak ilave edilir. Sarımsağın kokusu çıkmaya başlayınca tavuk suyu eklenir, kaynamaya başlayana kadar karıştırılır. Mercimek ve nohut ilave edilir ve bir taşım daha pişirilir.