



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR TARHANASI

Malzeme :

1 kahve fincanı ayıklanmış kırmızı mercimek

1 kahve fincanı ayıklanmış pirinç

3 orba kaşığı tarhana

2 orba kaşığı margarin

Maydanoz, tuz

8 su bardaęı su

Yarım orba kaşığı salça veya 1 iri domates

Yapılışı :

Tarhana su ile ezilir. 10 dakika pişirilir. Tuz ve yıkanmış pirinç konur. 20 dakika sonra yıkanmış mercimek, salça ve yağ katılır. Mercimekler pişince ateşten alınır, servis kâsesine boşaltılır. Üzeri ince kıyılmış bol maydanoz ile süslenir.

[ML® Bahar Tarhanası için tıklayın](#)