



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHAR TARHANASI

Elif Korkmazel

3 orba kaşığı tarhana  
8 su bardađı su  
1 kahve fincanı pirinç  
1 kahve fincanı kırmızı mercimek  
1/2 çorba kaşığı salça  
2 orba kaşığı margarin  
Tuz

Tarhanayı su içinde iyice ezin. Daha sonra ocağa koyup karıştırarak 10 dakika pişirin. Tuz ve pirinci ilave ederek 20 dakika daha pişirin. Mercimek, salça ve yağı katın. Mercimekler pişince ocaktan alın. Kırılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.