



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMSİLİ TARHANA ÇORBASI

Anadolujet Magazin

5-6 su bardağı tavuk suyu  
1 kâse haşlanıp suyu süzölmüş ve tereyağında hafif kavrulmuş hamsi  
4 çorba kaşığı toz tarhana  
yeterince tuz ve karabiber  
1,5 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı haşlanmış suyu süzölmüş mercimek  
1 çay kaşığı dolusu kırmızı toz biber

Öncelikle tarhanayı bir kâseye koyun ve bir su bardağı ılık suyla karıştırıp 20 dakika bekletin. Daha sonra tencereye koyduğunuz tavuk suyunu haşlanmış mercimeği kaynatıp tarhanayı karıştırarak karıştırarak ilave edin. Tuzunu ve karabiberini koyduktan sonra ateşten indirmeye yakın hafif kavurduğunuz hamsiyi ekleyin. Bir çorba kaşığı tereyağını eritip pul biber ve bir tatlı kaşığı nane ilave edin, bir taşım kavurup çorbanın üzerine dökerek servise hazırlayın.

