



MERCİMEKLİ TARHANA ÇORBASI

<https://yemek.name>

½ su bardağı toz tarhana
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 su bardağı haşlanmış nohut
6 su bardağı et ya da tavuk suyu
1 baş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
Nane

Sarımsakları soyun, ince ince dilimleyin.

Zeytinyağı koyduğunuz tencerede sarımsakları ve salçayı kavurun.

Et ya da tavuk suyunu ekleyerek kaynamaya bırakın.

Çukur bir kaptaki tarhanayı 2 su bardağı su ile ezin, pürüzsüz bir karışım elde edinceye kadar karıştırın ve çorba tenceresine ekleyin. Karıştırarak kaynamaya bırakın.

Haşlanmış nohut ve mercimeği ekleyerek 5 dakika daha pişirin.

Tuz, karabiber ve nane ekleyin, sıcak servis yapın.

