



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ TARHANA ÇORBASI

Malzeme

- Hamuru için:
- 4 yemek kaşığı köy tarhanası
- 8 su bardağı et suyu
- Harcı:
- 1 su bardağı haşlanmış mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- Tuz ve karabiber
- Sosu:
- 3 yemek Sana Crème Bonjour
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı

Yeşil mercimekleri bir gece öncesinden ıslatıp, aynı su da haşlayın. Haşlarken tuz eklemeyin.

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Derin bir tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine kuru soğanları ilave edip, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun.

Daha sonra içine tarhanayı, et suyunu, kuru naneyi, haşlanmış mercimeği, tuz ve karabiberi ilave edip, iyice karıştırdıktan sonra kaynamaya bırakın.

Çorba kaynarken küçük bir tavada Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, kırmızı pul biberi kavurun.

Pişen çorbayı servis tabağına alıp, üzerine kırmızıbiberli yağı döküp, sıcak olarak servis edin.