



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ TARHANA ÇORBASI

Malzeme:

5 çorba kaşığı tarhana
1 su bardağı haşlanmış bizim nohut
1 su bardağı haşlanmış bizim yeşil mercimek
1 adet soğan
30 gram Teremyağ
1 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
4-5 diş sarımsak
1/2 adet limon
kuru nane
pul biber
Tuz, karabiber

Sarımsakları temizleyip uzunlamasına dilimleyin, soğanları soyup piyazlık doğrayın. Küçük bir tavada zeytinyağını ısıtıp soğan ve sarımsakları kavurun. Tarhanayı çukur bir kasede 1 bardak sıcak su ile krema kıvamına gelene dek ezdikten sonra çorba tenceresine aktarın. 6-7 bardak su ya da et suyu ilave ederek orta ateşte kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladıktan sonra haşlanmış mercimek ve nohutu, yarım limonun suyunu, Teremyağ'ı ve baharatını ilave edin. Birkaç taşım kaynadıktan sonra kısık ateşte, arzu ettiğiniz kıvama gelene dek karıştırarak pişirin. Çorbayı servis kaselerine paylaşın. İsteğe göre sıvıyağda kavrulmuş soğan ve sarımsaklarla sıcak servis yapın.