



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEKLİ TARHANA ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

10 adet topak tarhana (Afyon'un göçeli tarhanasından)  
1 su bardağı haşlanmış mercimek  
5 yemek kaşığı zeytinyağı (veya tereyağı)  
2 tatlı kaşığı domates salçası  
2 çay kaşığı tuz  
2 çay kaşığı karabiber  
1 yemek kaşığı kuru nane  
2 çay kaşığı kırmızı pul biber  
8- 10 su bardağı et ya da tavuk suyu

Afyon'un göçeve süzme yoğurtla yapılan topak tarhanasını derin bir kaba aktarıp üzerine 3 su bardağı suyu ekleyip bir gece bekletin. Ertesi gün çatal ya da tel çırpacak yardımıyla karıştırarak iyice ezip bulamaç haline getirin.

Zeytinyağını orta boy bir tencerede hafifçe kızdırdıktan sonra, üzerine ister rendelenmiş domatesi yada salçayı ekleyin. Sürekli karıştırarak yaklaşık 2-3 dakika pişirdikten sonra suda ezilmiş tarhanayı tencereye aktarın. Orta ısılı ateşte, sürekli karıştırarak et ya da tavuk suyunu yavaş yavaş tencereye aktarın. Tel çırpacak ya da tahta kaşık yardımıyla sürekli karıştırarak tarhananın topaklanmasını engelleyin. Tuz ve karabiberi de serpin. Tarhana çorbası kaynamaya başlar başlamaz haşlanmış mercimeği tencereye aktarın.

Çorbayı kısık ateşte ara sıra karıştırarak 10 dakika daha pişirip ocaktan alın. Kuru naneyi katıp karıştırın. İsterseniz üzerine, tereyağında kızdırılmış kırmızı pul biber ya da sadece pul biber gezdirip, sıcak sıcak servise sunun.