



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEKLİ TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek  
4 çorba kaşığı toz tarhana  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı salça  
3 diş sarımsak  
6 su bardağı su

Mercimekleri 10 dakika kaynatıp süzün.

Rendelenmiş soğanı, tereyağını ve salçayı üç dakika kadar kavurun.

Üzerine altı su bardağı soğuk su ekleyip az pişirilmiş mercimekleri içine ilave edin ve 20 dakika pişmeye bırakın.

Tarhanayı biraz suyla açıp ezilmiş sarımsakla birlikte çorbaya ekleyin.

Karıştırarak beş dakika daha pişirin.