



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NOHUTLU TARHANA ÇORBASI

Malzeme:

1 paket Bizim Mutfak Tarhana Çorbası

4 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

1 adet orta boy soğan

1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Un

1 tatlı kaşığı acı biber salçası

7 su bardağı su

1/2 su bardağı Bizim Nohut

3 çorba kaşığı Bizim Pilavlık Bulgur

1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon

Tuz

Karabiber

Akşamdan ıslattığınız nohudu haşlayın. Ayçiçek yağını bir tencereye alıp ocağa oturtun. Daha sonra ince kıydığınız soğanı ekleyip birkaç dakika soteleyin. Üzerine birer tatlı kaşığı un ve salçayı ilave edin. Biraz daha kavurup üzerine suyu koyun. Beklemeden ve sürekli karıştırarak Bizim Mutfak Tarhana Çorbası'nı ilave edin. Haşlanmış nohut, bulgur, et bulyon, tuz ve karabiber ekleyin. Bulgur iyice yumuşayana kadar, orta ateşte pişirip sıcak servis yapın.