



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ TARHANA ÇORBASI

3 çorba kaşığı tarhana
8 su bardağı su
1 kahve fincanı pirinç
1 kahve fincanı kırmızı mercimek
1/2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı margarin
Tuz

Tarhanayı su içinde iyice ezin. Daha sonra ocağa koyup karıştırarak 10 dakika pişirin. Tuz ve pirinci ilave ederek 20 dakika daha pişirin. Mercimek, salça ve yağı katın. Mercimekler iyice pişince ocaktan alın. Üzerine kırmızı biber ve nane serpererek servis yapın.