



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUTİN AŞI ÇORBASI

- 1 çay bardağı tarhana
- 1 çay bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı salça
- Yarım çay kaşığı kimyon
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 8 su bardağı su

Düdüklü tencereye çok ince kıyılmış soğan atılır, tereyağı katılır, şeffaflaşana kadar kavrulur. Salça eklenir, bir kaç dakika daha çevrilir. Sonra soğuk su, tarhana, yıkanmış mercimek, ezilmiş sarımsak, kimyon, karabiber, tuz ve su ilave edilir. Kapak kapatılır, 17 dakika pişirilir. Sıcak olarak sofraya getirilir.