



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI YAPRAK TARHANA ÇORBASI

THY Skylife

200 g tarhana
150 g kırmızı mercimek
1 soğan
5 g karabiber
3 diş sarımsak
50 g tereyağı
50 g taze manda kaymağı
1 kaşık yavaş pişirilmiş taze kırmızıbiber ezmesi
2 g yaprak safran
5 g yaprak tarhana
Bulgur taneleri için:
150 g bulgur
100 g kuzu kıyma
1 soğan
1 tutam tuz
1 tutam taze nane

Soğan ve sarımsak kavrulur, mercimek, kıyma, safran ve tarhana eklenir. Bir taşım kaynattıktan sonra ağır ateşe çekilerek yavaş yavaş pişirilir ve karabiber eklenir. Başka bir kaptaki tereyağı, manda kaymağı ve biber salçası kavrulur, daha önceden hazırladığımız mercimek robottan geçirilir. Kâsesinin içine bulgur taneleri serpiştirilip üzerine çorba dökülür ve yaprak tarhana ile servis edilir.

