



## TARHANA ÇORBASI (ANTALYA)

Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 su Bardağı Tarhana
- 8 su bardağı normal su veya et suyu
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 baş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- ½ adet Limon
- 2 tatlı kaşığı tuz

Ezilmiş ve suda erimiş tarhanayı tencereye koyunuz. Üzerine azar azar 8 bardak suyu ve salçayı koyup karıştırınız. Orta ateşte su kaynayıncaya kadar karıştırınız. Kaynayan çorbaya haşlanmış yeşil mercimek ile nohutları, tereyağını, limon suyunu, tuzu katınız. Yaklaşık 10 dakika karıştırarak kaynatmadan sonra kavrulmuş sarımsak dilimlerini ekleyip, ocağın altını kapatınız.

