



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

- 4 Parça Sıkma Tarhana
- 1/2 Su Bardağı Nohut
- 1/2 Su Bardağı Yeşil Mercimek
- Yeteri Kadar Tuz
- Yeteri Kadar Su (Su yerine Et veya Tavuk Suyu da Kullanılabilir)
- 2 Çorba Kaşığı Süzme Yoğurt
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 1 Adet Yumurta
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Orta Boy Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Nane
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber

Bir tencereye su ve tarhanayı koyup iyice ufalayalım. İçine haşlanmış nohut ve mercimek ilave ederek kaynayıncaya kadar pişirelim. Terbiyesi için bir kaptaki yoğurdu, unu, yumurtayı ve suyu karıştıralım. Doğranan soğanları yağda pembeleşinceye kadar kızartalım ve içine kırmızıbiber, nane ve pul biber ilave edelim. Hazırlanan terbiyeyi kaynayan karışımın içine döküp tekrar kaynatalım. Son olarak çorbaya soğanlı sos ekleyelim. Çorbamız artık hazır.