TARHUNLU ÇORBA

https://www.takvim.com.tr

5-6 dal tarhun
Yarım su bardağı yeşil mercimek
Yarım su bardağı erişte
1 adet orta boy soğan
4-5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı biber salçası
6-7 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Köftesi için:
200 gram kıyma
1 dal tarhun
1 adet soğanın yarısı
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Köfte için kıymayı bir kaba alıp üzerine, ince kıyılmış tarhun, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve yenibahar ilave edip yoğurun. Harçtan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp küçük köfteler hazırlayın. Mercimeği haşlayıp süzün. Sıvıyağı bir tencereye alıp yemeklik doğranmış soğan ve köfteleri 5 dakika avurun. Salçayı ilave edip, bir-iki dakika daha kavurun. Suyu ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Kaynamaya başlayınca mercimek ve erişteyi ekleyin. Erişte yumuşayana kadar pişirin. Yapraklarına ayırdığınız ya da ince kıydığınız tarhunu tencereye ilave edin. Bir iki taşım kaynatıp ocaktan alın.