



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE TARHANA ÇORBASI

Malzeme:

1 çay bardağı dövme

2 çorba kaşığı Bizim Nohut

2 çorba kaşığı Bizim Yeşil Mercimek

350 gram süzme yoğurt

1 adet yumurta

2 diş sarımsak

4 çorba kaşığı süt

Tuz

Üzeri için :

1 adet soğan

1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

kırmızı biber, kekik, nane

Dövme ve nohudu gecedan 10 dakika kaynatın, ağzını kapatarak bekletin. Sabaha kadar kalsın. Sabahtan üzerine yeşil veya kahverengi mercimeği ilave edip 1 saat süreyle pişirin. Bir tarafta katı süzölmüş yoğurdun üzerine 1 yumurta kırın. Varsa, pişirdiğiniz dövmenin suyu, yoksa ılık su ile yoğurdu koyu bir çorba kıvamına gelinceye kadar pütür kalmamak koşuluyla karıştırın. Şöyle 4 yemek kaşığı kadar da süt ekleyin, varsa yoğurdun çok ekşi tadını alır. Ateşte hep aynı yöne olmak üzere karıştırın ve yoğurdun kesilmemesine dikkat edin. Hafif ateşe koyarsanız başında beklemenize gerek yoktur. Diğer tarafta, küçük bir tavada yağı ısıtın ve incecik doğradığınız soğanı içine atın. Arada sırada karıştırarak soğanlar hafif kızarıncaya kadar pişirin. Yoğurt iyice ısınınca pişirdiğiniz dövme, mercimek, nohudu içerisine atın. Bir müddet arada karıştırarak ve tuzunu atarak pişirin. İyice ısınınca altını kapatın, dövölmüş sarımsakları ilave edin. Bu arada soğan hazır olmuştur. Yemeğin üzerine baharatı serpin, sıcak yağı soğanlarla birlikte üzerine boşaltın. Sıcak servis yapın.