



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEKLİ TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı yeşil mercimek
4 çorba kaşığı toz tarhana
2 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan
1 çorba kaşığı salça
3 diş sarımsak
6 su bardağı su

Bir tencerenin içinde yeşil mercimekleri 10 dakika kaynatıp süzün. Aynı tencerenin içinde rendelenmiş soğanı, tereyağını ve salçayı birlikte 3 dakika kadar kavurun. Üzerine 6 su bardağı soğuk suyu ekleyip az pişirilmiş mercimekleri içine ilave edin ve 20 dakika pişmeye bırakın. Ezilmiş sarımsakları, toz tarhanayı az suda sıvı hale getirip çorbanın içine ekleyin. Karıştırarak 5 dakika daha pişirip ocaktan alın.