



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## YEŞİL MERCİMEKLİ TARHANA ÇORBASI

3 yemek kaşığı un tarhanası  
1 yemek kaşığı salça  
1,5 yemek kaşığı margarin  
2 diş sarımsak  
1 çay bardağı yeşil mercimek  
Yeterince tuz bul biber  
Yeterince nane

Tarhanayı 1 bardak suyla ıslatıyoruz mercimeği haşlıyoruz yağı eritip salçasını koyuyoruz sonra ıslattığımız tarhanayı ve suyunu koyup kaynayanaya kadar karıştırıyoruz 10 dakika kısık ateşte kaynatıp en son sarımsağını koyuyoruz.