



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## BAHAR TARHANASI



- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 7 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 150 gr. tavuk kuşbaşı
- 1 Çay bardağı tarhana
- 1 Çay bardağı nohut
- 1 Çay bardağı kırmızı mercimek
- 1 Çay bardağı pirinç
- 3 Orta boy domates
- 1 Tatlı kaşığı, tatlı toz kırmızı biber
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 8 Su bardağı su ya da etsuyu
- Üzeri İçin;
- 7 - 8 Dal maydanoz

- # Nohut, bir gece önceden ayıklanır, yıkanır, temiz suya ıslatılır. Ertesi günü ıslatma suyu ile birlikte yumuşayana kadar haşlanır.
- # Tencereye 7 çorba kaşığı ayçiçek yağı konur, orta ateşte ısınınca çok ince doğranmış kuru soğan eklenir.
- # Kuru soğan sararana kadar kavrulur, sonra kuşbaşı doğranmış tavuk eti ilave edilir.
- # Tavuk eti suyunu salıp çekince kırmızı mercimek atılır, birkaç kez çevrilir.
- # Üzerine rendelenmiş domates konur. Domates kaynamaya başlayınca, 1 su bardağı sıcak su ile karıştırılmış tarhana eklenir.
- # Malzemeler, orta ateşte karıştırarak kaynama noktasına gelince yıkanmış, süzölmüş pirinç atılır. 8 su bardağı sıcak su ya da etsuyu konur.
- # Çorba yaklaşık 20 dakika karıştırarak piştikten sonra, haşlanmış nohut, toz kırmızı biber ve tuz atılır.
- # Bahar tarhanası 5 dakika daha kısık ateşte pişirilir, ocaktan alınır.
- # Sıcak olarak kaselele konur, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

**Not:** Tarhana, bu çorbada kıvamı nedeniyle bağlayıcı olarak kullanılmıştır.