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, süzülmüş 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 kaselere konur, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

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