



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

## HANEDAN ÇORBASI



- 1 Su bardağı kırmızı mercimek
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 1 Adet patates
- 1 Adet havuç
- 1 Kahve fincanı pirinç
- 1 Çay bardağı nohut
- 100 Gr. tereyağı (2 kahve fincanı)
- 1 Çorba kaşığı tarhun
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 5 Su bardağı su ya da et suyu
- Köftesi İçin;
- 100 Gr. kıyma
- 1 Adet küçük kuru soğan
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı tuz

- # Soğan, patates, havuç ince doğranmış şekilde mercimeklerle birlikte 5 su bardağı su ile haşlanır.
- # Haşlandıktan sonra robottan geçirilir, pürüzsüz kıvam sağlanır.
- # Üzerine ayrı ayrı olarak haşlanmış nohut ve pirinç eklenir, üzerine 5 su bardağı et suyu ya da su konur.
- # Kaynayınca tuz katılır, kıyma soğan, karabiber, az tuzdan oluşan fındık büyüklüğünde şekillendirilen köfteler çorbaya atılır.
- # Köfteler çorbanın üzerine çıkınca, çorbaya bir tavada kavrulmuş yağ ve tarhun eklenir, bir kaç dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Sıcak olarak çorba kaselerine konur.

**Not:** Hanedan çorbası, Osmanlı mutfağının çorbasıdır.