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.