

# Uşak Tarhanalı Mercimek Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama · Pişirme 27 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 6/10

Uşak tarhanalı mercimek çorbası, mercimeği tarhana ile kaynatarak ekşimsi, koyu ve kıvamlı bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 0.5 su bardağı kırmızı mercimek
- 4 yemek kaşığı tarhana
- 5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 15 gr tereyağı
- 0.5 çay kaşığı nane

## Yapılışı

- Yarım su bardağı kırmızı mercimeği yarım su bardağı suyla orta ateşte kaynatın.
- 4 yemek kaşığı tarhanayı 1 su bardağı soğuk suyla pürüzsüz açın, topak kalmaması için.
- Tarhanalı karışımı kaynayan mercimeğe ince ak taralekleyin, kesilmesini sürekli çirperek.
- Çorbanın ateşte 12 dakika pişirin, mercimek ve tarhana aynı anda yumuşasın.
- 1 yemek kaşığı tereyağında naneyi 45 saniye çevirip çorbanın üstüne gezdirin.
- Çorbanın 3 dakika dinlendirip kaselelere alıp tarhana kıvamını tursun.

### PÜF NOKTASI

Tarhanayı topaklanmaması için ayrı kaptan açın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Uşak tarhanalı mercimek çorbasını sıcak kaseye alıp tereyağın yüzeyde küçük halka yapın.

## Alerjenler

Gluten

Süt