



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BÖRÜLCELİ TARHANA ÇORBASI

8 su bardağı et suyu
1 su bardağı tarhana
1 çay bardağı kuru b r lce
3 tane kuru kırmızı biber
1 kařık salça
2 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı ayran
200 gr kuşbaşı et
4 diř sarımsak

Bir tencerede yağ ile eti kavurun. Tencereye su, b r lce, tarhana, kırmızı bütün biberleri tuz ve biberi koyup, kaynatın. Piřmeye yakın ayranı yavaş yavaş karıştırıp ekleyin. 15 dakika sonra, sarımsakları ekleyip ateşten alın. Kalan margarini küçük bir tavada eritin, salçayı kavurup çorbanın üzerine dökün; servis yapın.