



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCELİ TARHANA ÇORBASI (TİRE-İZMİR)

Yarım kg taze börülce
1 su bardağı Tire tarhanası
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su

Börülceler güzelce yıkanır, bir tencereye aktarılır, üzerine kaynar su dökülür. Ocağa yerleştirilir, bir taşım kaynatılır. Sonra içinden börülceler alınır. (daha sonra salata yapımında kullanılır) Börülcenin suyu biraz soğuduktan sonra tarhana eklenir, iyice karıştırılır. Ocağa konur, tuz da ilave edilir. Bir taşım pişirilir. Ateşten almadan hemen önce ezilmiş sarımsak eklenir.