



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TARHANA ÇORBASI

MALZEMELER

- 1 su bardağı ceviz (iri dövülmüş)
- 4 çorba kaşığı tarhana
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 5 bardak su
- 1 çorba kaşığı kuru nane

YAPILIŞI

Tarhanayı 1 bardak suyla ıslatın ve 1 saat bekletin. Tencereye 5 bardak su koyun. Kaynayınca tarhanayı yavaş yavaş tencereye aktarın. Karıştırarak top top olmasına özen gösterin. 10 dk. kısık ateşte pişirin. Tereyağı kızdırılıp cevizi soteleyin. Çorbaya ilave edin. Nane serpin ve servis yapın.