



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA KUYRUĞU ÇORBASI

2 su bardağı tarhana
1/2 su bardağı aşurelik buğday
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı yağ
Arzu edilirse acı biber
1 yemek kaşığı nane
1 adet dilimlenmiş dana kuyruğı

Tarhanayı su ile bir kaptaki yumuşatırız. Yumuşamış olan tarhanayı, su ve dana kuyruğunu da ilave ederek kaynamaya bırakıp buğdayı da ilave ederiz.

Kaynamaya başlayınca altını hafifçe kısar, ağır ateşte pişmesini sağlarız.

Suyunu çekip koyulaşınca azar azar su ilave ederiz.

İndirmeye yakın ayrı bir kaptaki yağını eritip salçasını ve nanesini katar, pişmiş olan çorbanın üzerine döküp servis ederiz.