



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EDİRNE TARHANA ÇORBASI

150 gram köy tarhanası
1 orba kaşığı tereyağı
1 su bardaęı et suyu (veya su)
10 su bardaęı et suyu (2 litre)
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 orba kaşığı tereyağı
100 gram beyaz peynir (tuzu alınıp rendelenmiş)

Tarhanayı 1 bardak et suyu veya su ile iyice karıştırıp 20 dakika ıslayınız. Sonra ince bir süzgeçten tamamen süzdürünüz.

Bir tencerede 10 su bardağı et suyunu kaynatıp karıştırarak tuzu ve tarhanayı ilve ediniz ve karıştırarak kaynatınız.

1 orba kaşığı kızdırılmış tereyağında, tuzu alınıp rendelenmiş 100 gram beyaz peyniri 1 dakika çevirip çorbanın içine ilve ediniz, iyice karıştırıp servis yapınız.