



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

Malzemeler:

1 su bardağı tarhana

3 kaşık tereyağı

2 adet domates

6 bardak et suyu

tuz

karabiber

nane.

Yağ bir tencerede eritilir, rendelenen domatesler yağda öldürölür. Et suyu, tuz, karabiber ilave edilerek kaynatılır, ayrı bir kapta su ile eritilen tarhana kaynamakta olan tencereye ilave edilerek topaklanmaması için karıştırılır. Yeterince koyulaşınca ateşten alınıp nane ilave edilerek servis yapılır.