



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

Yarım bardak kuru tarhana
6 bardak soğuk su
4 çorba kaşığı tereyağı
1.5 çorba kaşığı nane
1 çay kaşığı kırmızı biber
Yeteri kadar tuz

Tarhanayı su ile ezip tuz katın ve 10 dakika kadar kaynatın. Yağı eritip naneyi ve kırmızı biberi ekleyin. Birkaç kez karıştırdıktan sonra çorbanın üzerinde gezdirin.

[ML® Yoğurtlu Tarhana Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Yoğurtlu Tarhana Çorbası \(görsel\)](#)