



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

150 gr. tarhana
2 bardak etsuyu yada su
100 gr. yağsız kıyma
1 adet doğranmış iri domates
1 kaşık tereyağı
tuz

Tarhanayı bir batdak etsuyu veya su ile iyice karıştırıp 20 dakika bekletin, ardından ince bir süzgeçten geçirin. 2 kilo etsuyunu kaynatıp tarhanayı ağır ağır katın. Kıymayı bir başka kaptta kavurun, domates ilave edin, sonra hepsini çorbaya katıp ağır ateşte 10 dakika kaynatın. Eritilmiş tereyağını ve tuzunu katarak sofraya getirin.

[ML@ Sakalaçarpan Çorbası için tıklayın](#)

[ML@ Sakala Çarpan Çorbası \(görsel\)](#)