



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR TARHANA ÇORBASI

Eldeki kalıp durumunda olan tarhanadan 2 santim kalınlığında bir parça kesilerek küçük ve ince parçalar halinde ve derince bir kap içinde bir bardak suyla ezilir.

Bir tencereye bir litre su konularak ısıtılır. Su ılıyınca ezilmiş olan tarhana katılır ve ortadan kuvvetli bir ateşte karıştıra karıştıra kaynatılır ve koyuca bir çorba elde edilir.

Bu çorbaya zevke göre su katarak daha ince bir hale getirmek mümkün olduğu gibi kırmızı biberle kızdırılmış yağ, tavada kızartılmış ekmek, birer santimlik küçük kareler biçiminde doğranıp yağda kızartılmış patates de katmak mümkündür.
