



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAT TARHANA (ESKİŞEHİR)

<https://www.eskisehirliyiz.biz>

Kullanılacak malzeme

3 yemek kaşığı tarhana

50 gr. yağsız kıyma

4 diş sarımsak

Yarım yemek kaşığı biber salçası

Bir miktar tuz ve maydanoz.

ateşte kendi yağı ile kavrulur.

ilave edilir, suyu kaynamaya bir süre devamlı 10 dk kaynatılır.

da ilave edildikten sonra çorba servise hazırdır. Afiyet

Hazırlanışı:

Tencerede kıyma hafif sonra salça katılarak yeterince su başlayınca ezilen tarhana suya salınır, bu arada karıştırılır. Sonra sarımsak ve tuzu ilave edilerek maydanozlar da ilave edildikten sonra çorba servise hazırdır.