



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BAKLALI TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı kuru bakla
1 su bardağı tarhana
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
7 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Bakla düdüklüde haşlanır. Tencereye salça ve tereyağı konur, kokusu gidene dek kavrulur. Ateş söndürülür, soğuk su konur, tarhana, tuz ilave edilir, iyice karıştırılır. Baklalar da ilave edilir. Ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.
