



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI TARHANA ÇORBASI

5 çorba kaşığı tarhana
1 adet ince pırasa
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
7 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Pırasa çok ince kıyılır, sıvıyağda gevşeyene kadar kavrulur. Sonra salça ve tarhana konur, bir kaç dakika daha kavrulur. Tavuk suyu eklenir, karıştırarak bir taşım pişirilir.