



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bir tencereye biraz zeytinyağı konur. Bunun içine bir kaşık domates salçası ilave edilerek kavrulur. Üzerine bir litre kadar soğuk su ilave dökülür. Önceden hazırlanan tarhanadan iki yemek kaşığı ilave edilerek eriyinceye kadar karıştırılır. Tarhana eridikten sonra (karıştırma bırakılır) kaynatmaya devam edilir. Kaynayan çorba biraz koyulaşır, tuz ilave edilerek sıcak sıcak servis yapılır. Bazı evlerde tarhana piştikten sonra 4-5 diş sarımsak soyulup güzelce dövüldükten sonra ilave edilir.

Tarhana çorbasına yağ ve salça konmamış ise süt veya süt kaymağı ilave edilirse buna sütlü tarhana çorbası denir.