



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı ev tarhanası veya hazır tarhana
6 su bardağı et suyu veya su
3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
2 domates (yoksa 1 çorba kaşığı salça)
Tuz
1 tatlı kaşığı kuru nane
3 diş sarımsak

Tarhanayı bir miktar suyun içerisinde güzelce ezin. Bir tencere içerisinde yağı eritin. Domatesleri rendeleyin veya salçayı katın. Kısık ateşte bu karışımı birkaç dakika kavurun. Üzerine suyu ilâve edip kaynatın. Tencereye ezdiğiniz tarhanayı yavaş yavaş ilâve edin. Top top olmaması için sürekli karıştırarak pişirin. Tencereyi ocaktan almadan önce derseniz dövülmüş sarımsağı ve naneyi çorbaya ilâve edip tuzunu katın. Çorbanız servise hazırdır.