



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANNEM USULÜ TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı Uşak tarhanası
3 su bardağı soğuk su
1 adet orta boy kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
100 gr. kıyma (varsa)
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı ev salçası
6 su bardağı et suyu
tuz, kuru nane

Tarhana 3 su bardağı soğuk suda yarım saat ıslatılır. Bu arada soğan çok ince kıyılır, sıvıyağda pembeleştirilir (bu sırada kıyma varsa ilave edilir, suyunu salıp çekene kadar kavrulur) Salça ve ezilmiş sarımsak katılır, tarhana suyu ile birlikte kavrulmuş soğana eklenir, et suyu ve tuz katılır, sürekli karıştırarak 2-3 taşım pişirilir. Servis zamanı üzerine kuru nane serpilir.

[ML® Taze Tarhana Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2022