



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRANLI TARHANA ÇORBASI (ELAZIĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

6 adet ayranlı tarhana

1 kase yoğurt

1 kaşık tereyağı

1 tatlı kaşığı nane

Pul biber

Tuz

Su

Tarhanalar akşamdan yumuşaması için bir kabın içinde suya koyulur. Yumuşayan tarhanalar kaynatılır. Kıvamı koyulaşınca içerisine yoğurdu katılarak karıştırılır. Kaynamaya başlayana kadar karıştırma devam eder bir süre daha kaynatılır. Tavada yağ eritilir. İçerisine nane ve pul biber ilave edilip kaynayan çorbaya karıştırılır. İsteğe göre tuz ilave edilir. Tarhana çorbası servise hazır olur.

