



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYRANLI TARHANA ÇORBASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

6 adet ayranlı tarhana

1 adet kuru soğan

1 kaşık tereyağı

1 tatlı kaşığı nane

Pul biber

Tuz

Su

Tarhanalar yıkanır, bir tencerede suda bir gece bekletilir.

Aynı tencerede kendi suyu ile kaynatılır.

Tarhanalar yumuşayana kadar pişirmeye devam edilir.

Kuru soğan yemeklik doğranır.

Ayrı bir tavada soğan tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur.

Pembeleşen soğana nanesi ilave edilerek biraz daha kavrulurak çorbaya eklenir.

Çorbaya tuzu ilave edilir ve 1 -2 dk kaynadıktan sonra ocaktan alınır.

Sıcak olarak servis edilir.