



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKIMLI TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı tarhana
1 su bardağı arpa şehriye
1 baş soğan
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 litre tavuk suyu
1 litre su
Üzeri için:
Kuru nane

Soğan ve sarımsak rendelenir, yağda kokusu çıkana kadar kavrulur. Salça ve tarhana ilave edilir. Haşlanmış arpa şehriye, tuz, su ve tavuk suyu katılır. Karıştırarak fokurdayana kadar pişirilir. Ateş kısılır, 5 dakika sonra ateşten alınır. Üzerine nane serpererek servise sunulur.