



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKAN TARHANA ÇORBASI (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 yemek kaşığı tarhana  
1 yemek kaşığı tel şehriye  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı tereyağı  
½ çay bardağı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yeteri miktar su

İlk olarak üç yemek kaşığı tarhana bir çorba kâsesinde ılık su ile açılır ve on dakika bekletilir. Bir tencerede tereyağı ve sıvı yağ salça ile kavrulur ve üzerine kaynar su dökülür. Daha sonra içine ıslatılan tarhana eklenir. En son kaynarken tel şehriye ilave edilerek yaklaşık on dakika daha kaynatılır.

