



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEYAZ TARHANA ÇORBASI (KIBRIS)

400 g Kıbrıs Tarhanası  
750 ml. 1 lt. Su  
40 g Hellim  
2 çorba kaşığı Susam  
1 çorba kaşığı Tereyağı  
Pul Biber

Hazırladığınız bir pişimlik tarhanayı -yaklaşık 400 g kadar- 1 lt suya ekleyin ve orta ateşte 15-20 dakika kaynatın. Tarhana koyu ayran kıvamına geldiğinde çorbanız hazır demektir. Bir taraftan 40 g hellimi küçük parçalara bölün. Tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı koyun ve eriyince doğradığınız hellimleri içine atın ve kızarmaları için bekleyin. Çok fazla karıştırmayın ki benliklerini yitirip birbirlerine yapışmasınlar. Hellimler kızardıktan sonra 1 çorba kaşığı susamı ekleyin ve birkaç tur daha çevirin. Kaseye döktüğünüz çorbanın üzerine hellimleri ekleyin ve biraz pul biber ile süsleyin.

