



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı tarhana
3 adet sivri biber
2 adet domates
1 baş kuru soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay bardağı çiçek yağ
Tuz, pul biber, nane
6 su bardağı et suyu

Soğan yağda kavrulunca, ince kıyılmış sivri biber ve sarımsak eklenir. Biber yumuşayınca rende domates ve soğuk et suyu katılır. Hemen tarhana eklenir ve sürekli karıştırarak pişirilir. Kaynama noktasına gelince ateş kısılır, baharatlar atılır. 10 dakika sonra ateşten alınır. Servis sırasında üzerine kuru nane serpilir.