



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOLU TARHANA ÇORBASI

- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 2 Adet Domates
- 150 gr köy tarhanası
- 2 Yemek Kaşığı sana margarim
- 4 Su Bardağı et suyu yada tavuk suyu
- 100 gr kıyma
- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

Tarhanayı et suyuyla 20-25 dk ısıtın. daha sonra kıymayı domatesle kavurun. içine suyunu ve ıslanmış tarhanayı dökün. kaynayana kadar karıştırın. 10-15 dk kaynatın.