



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖRÜLCE SUYUNA TARHANA ÇORBASI

4 Kaşık Tarhana
1 Kaşık Salça
1 Diş Sarımsak
1 tatlı kaşığı Karabiber
1 tatlı kaşığı Pul Biber
1 tatlı kaşığı Nane
Tuz
500 gr Haşlanan Börülcenin suyu
3 yemek kaşığı margarin

Tarhanayı bir kaseinin içinde su ile ıslatıyoruz, bir kenarda tarhana ıslanırken tencerede yağı sarımsağı kavuruyoruz, sonra salçasını ilave ediyoruz, börülcenin suyunu üzerine döküyoruz, baharatlarını ve tuzunu ekleyip kaynamaya bırakıyoruz. Kaynayınca ıslattığımız tarhanayı karıştırarak içine döküyoruz. 5 dakika kaynatıp altını kapatıyoruz.

