



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖRÜLCELİ TARHANA ÇORBASI

- 1 su bardağı tarhana
- 1 ay bardağı kuru bÖrölce
- 1 orba kaşığı salça
- 3 diş sarımsak
- 4 orba kaşığı sıvıyağ
- 8 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz

BÖrölce akşamdan ıslatılır. Ertesi günü bir tencereye tarhana , ıslatılmış bÖrölce, salça, yağ ve su konur. Sürekli karıştırarak bÖrölce yumuşayana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tuzla dövölmüş sarımsak ve nane katılır. Ateşten alınır, sıcak servis yapılır.