



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAY DİŞ TOP TARHANA ÇORBASI (ISPARTA)

5 top tarhana
1 su bardağı haşlanmış nohut veya haşlanmış börülce
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
5 su bardağı su

Top tarhanayı gecedan ılık suyla ıslatın.

Ertesi gün, ıslattığınız tarhanaları tencereye koyup üzerine su ekleyin.

İsteğe göre haşlanmış nohut ya da börülce ilave ettikten sonra, ara ara karıştırarak yaklaşık 20-25 dakika kaynatın.

Çorbanız piştiğinde kaselere alın.

1 yemek kaşığı salçayı, kızdırılmış tereyağında kavurup çorbanın üzerine dökün.

Sıcak servis yapın.

