



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇABUK TARHANA ÇORBASI

2-3 çorba kaşığı un
5 su bardağı su
1 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı çörekotu
1 tatlı kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
4 çorba kaşığı yoğurt
Tuz
Karabiber

Cam bir kavanozun içine un, 1 su bardağı su, ince kıyılmış sivri biber, tuz ve tüm baharatları koyup kapağını kapatın. Kavanozu sallayarak iyice karıştırın ve yarım saat bekletin. Kalan suyu tencereye koyun. Karışımı da ekleyip kaynayana kadar karıştırın. Yoğurdu biraz çırpın ve çorbanın iyice yavaşça karıştırarak ekleyin. 1-2 taşım kaynattıktan sonra sıcak servis yapın.

