



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEMENLİ TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı tarhana
1 çorba kaşığı pastırma çeneni
6 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Kuru nane

Soğuk et suyu, tarhana, çemen ve tuz tencereye konur. İyice karıştırdıktan sonra orta ateşe konur. Sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır. Üzerine kuru nane serpilir.
