



Yiyiniz iiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ SOĞANLI TARHANA ÇORBASI

1 küçük boy soğan
1 yemek kaşığı Teremyağ
6 su bardağı su

Soğanlar rendelenir yada küçük doğranır,terem yağ ve bizim ayecek yağları ile pembeleşene kadar kavurulur daha sonra rendelenmiş domates ilave edilir biraz daha kavrulur, üzerine 6 su bardağı su ve bizim tarhana çorbası ile bir aykaşığı tuz ilave edilir kaynayıncaya kadar karıştırılır kaynadıktan 10 dk. sonra ateşten indirilip servis yapılır.