



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ TARHANA ÇORBASI (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ su bardağı zeytinyağı

1 orta boy domates veya 1 yemek kaşığı domates salçası

1 litre su

2 yemek kaşığı tarhana

1 tatlı kaşığı tuz

Domates rendelenip, zeytinyağı içinde kavruluncaya kadar kısık ateşte pişirilir. (Domatesin bulunmadığı mevsimlerde domates salçası da aynı şekilde kullanılır.) Tencereye salçanın veya domatesin tamamı ile zeytinyağının tamamı konulur ve kavruluncaya kadar karıştırılır. Kavrulan malzemenin üzerine 1 litre soğuk su ilave edilir. Suyun konulmasının akabinde tarhananın tamamı bu eriyiğin içine karıştırılır. Tarhana suyun içinde erinceye kadar karıştırma işine devam edilir. Bu arada kaynamakta olan çorba koyulaşır. Bu esnada tuz da ilave edilir.

