



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ TARHANA ÇORBASI

2 büyük domates  
1 çorba kaşığı kavrulmuş kıyma (varsa)  
2 su bardağı tarhana 8 su bardağı su  
3 çorba kaşığı sıvıyağ 1 tatlı kaşığı nane  
Tuz

1- Domatesin kabukları soyulup rendelenir. Bir tencereye sıvıyağ ve rendelenmiş domatesler konularak ateşe oturtulur.  
2- Domates sos halini alıncaya kadar kaynatılır. Kıyma ve tuz ilave edilip karıştırılır.  
3- Tarhanayı da ilave edip üzerine suyu azar azar döküp karıştırlır. Çorba karıştıra karıştıra pişirilir. Pişince üzerine nane konulup, servis yapılır.