



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

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.