



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ TARHANA ÇORBASI

1 çorba kaşığı tereyağı  
5 domates  
5 çorba kaşığı tarhana  
2 diş sarımsak  
6 su bardağı su

Tencereye tereyağını ve sarımsağı alıp 5 dakika kadar kavurun. Rendelenmiş domatesleri de ekleyip 5 dakika daha pişirin. Tarhanayı suyun içinde karıştırıp pişen domateslerin üzerine ekleyip sürekli karıştırarak kaynatın. 5 dakika kadar pişince ocaktan alıp bekletin. İstenirse servis yaparken çorbanın üzerine labne peynir gezdirilebilir.

---