



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ VE NOHUTLU TARHANA ÇORBASI

- 1 Paket Bizim Mutfak Tarhana Çorbası
- 1 Çorba Kaşığı Teremyağ
- 1 Adet domates
- 1 Su Bardağı nohut
- 1 Çorba Kaşığı Maydanoz, ince doğranmış

Bir tencerede Teremyağ'ı eritin. Üzerine haşlanmış nohutu ekleyin ve soteleyin. Daha sonra soyup küp küp doğradığınız domatesleri ilave edip kavurmaya devam edin. Üzerine 4 su bardağı su ilave edin ve 5 dakika kaynatın. Ayrı bir kabin içerisinde 1 su bardağı ile Bizim Mutfak Tarhana çorbasını çözdürün ve tencereye ilave edin. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika pişirin .