



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEKLİ TARHANA ÇORBASI

1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı tarhana
2 diş sarımsak
6 su bardağı su
5 dilim kızarmış ekmek

Tencereye tereyağını ve sarımsağı alıp 5 dakika kadar kavurun. Salçayı ve suyu da üzerine ekleyip sürekli karıştırarak kaynatın. 5 dakika kadar pişince ocaktan alıp bekletin. Kızarmış ekmekleri küp kesip tereyağında 2 dakika kavurun. Servis yaparken çorbanın üzerine paylaşırın.
