



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKTE TARHANA ÇORBASI

3 yemek kaşığı toz tarhana
5 su bardağı su (et suyu ya da tavuk suyu da olabilir)
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet yuvarlak köy ekmeği
Tuz
Kuru nane

Toz tarhanayı 1 su bardağı suya koyup en az 1 saat kadar iyice erimesini bekleyin. Tencereye yağ ve salçayı koyup hafif karıştırdıktan sonra 4 su bardağı su ve tuz ekleyin. Bir taşım kaynattıktan sonra ezilmiş tarhanayı ilave edin. Topaklanma olmaması için koyulaşınca kadar devamlı karıştırın. Kaynamaya başlayınca 5 dakika daha karıştırarak kaynatın.

Yuvarlak köy ekmeğinin üstünü kapak gibi kesin ve içindeki ekmeklerin bir kısmını elinizle çıkarın. Hazır olan çorbayı ekmeğin içine boşaltın, üzerine nane serpererek servis edebilirsiniz.

