



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ ACILI TARHANA ÇORBASI

1 paket Tukaş Acılı Tarhana Çorbası
5 su bardağı su
2 çorba kaşığı Tukaş Domates Salçası
100 gram et
1 çorba kaşığı margarin
2 diş sarımsak
Üzeri için;
2 adet taze soğan

Eti ince uzun dilimler halinde (jülyen) doğrayın.

Sarımsakları ince ince kıyın.

Derin bir tencereye margarini alıp eritin.

Tencereye etleri ve sarımsakları ekleyip, etler suyunu çekene kadar pişirin.

Etlerin üzerine su, acılı tarhana çorbası ve kuru naneyi ekleyip, karıştırarak kaynatın.

Çorba kaynayıncaya, kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.

Çorbayı servis tabağına alıp, üzerini ince kıyılmış taze soğan ile süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.