



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TARHANA ÇORBASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 kg. et
- 2 litre su
- 1 kg. köy tarhanası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber

Et haşlanır. Pişmek üzere iken ıslatılmış tarhana ilave edilir ve pişirilmeye bırakılır. Piştikten sonra 1 tatlı kaşığı tuz ile 1 diş dövülmüş sarımsak ve karabiber ilave edilir. Sıcak olarak servis yapılır.

