



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV TARHANASI ÇORBASI (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

3 adet kuru tarhana
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
5 bardak su

Kuru tarhanalar bir kapta soğuk suyla 2-3 saat ıslatılır. Islatılan tarhanalar ocağa alınıp kaynatılmaya bırakılır. İçindeki malzemeler özleşinceye kadar pişirilir. Tavada tereyağı eritilip, rendelenmiş sarımsağı, pul biberi ve naneyi ekleyip sos elde edilir. Pişen çorba kâselere alınır, hazırlanan sos ilave edilerek servis edilir.

