



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV TARHANASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı tel şehriye
- 3 Çorba Kaşığı Ev tarhanası
- 1 Tatlı Kaşığı salça

Çorba tenceresine sana klasik margarini karıştırıp erittikten sonra tel şehriyeyi ekleyip kavurun. Salçayı katın ve ayrı bir kasede tarhanayı ıslatın ve karıştırın. Sonra tencereye boşaltın. Üzerine aldığı kadar ılık su katıp kaynayana kadar karıştırın. Biraz tuz ekleyin.

Not: Tarhananın dibini tutmaması için kaynayana kadar karıştırılması gerekir