



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVLAT ELİ ÇORBASI

- 1 çay bardağı tarhana
- 1 adet patates
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 6 su bardağı su
- 1 paket tavuk bulyon
- 1 çorba kaşığı kuru nane

Tencereye tarhana ve tereyağı konur, bir kaç tur kavrulur. Rendelenmiş soğan ve patates ilave edilir. Biraz daha börttürülür. Salça katılır, kokusu gidince soğuk su katılır, dipten değerecek şekilde tahta kaşıkla karıştırılır. Isınmaya başlayınca tuz ve ufalanmış bulyon atılır. Bir taşım daha kaynatılır. Ateşten almadan hemen önce kuru nane serpilir.