



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TARHANA (15 AY)

<https://www.elele.com.tr>

- 1 tatlı kaşığı tarhana (toz halinde)
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet küçük boy havuç
- 1 adet küçük boy domates

Tarhanayı 1 çorba kaşığı su ile inceltin. Tavuk suyunda havuç ile çekirdekleri temizlenip rendelenmiş domatesi pişirin. Püre haline getirdikten sonra tarhanayı ekleyin. Orta ateşte, yoğunluğuna göre sıcak su ekleyerek tekrar pişirin. Ocaktan alın servis yapın.

