



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR TARHANA ÇORBASI (İSTANBUL)

350 gr süzme yoğurt
1 bayat ekme
2 dilim bayat ekme
3 su bardağı et suyu
50 gr tereyağı
Tuz, kırmızı tozbiber

- Yoğurda 1 bayat ekme içini ilave edip blenderden geçirin. Karışımı 8 saat bekletin.
- Yoğurtlu malzemeyi tencereye alın. Tuz serpin. Et suyunu yavaş yavaş ekleyip karıştırarak pişirin.
- İki dilim bayat ekmeği küp şeklinde doğrayın. Tereyağını tavada kızdırıp ekmekleri kızartın.
- Çorbayı servis kâselerine paylaşırıp kırmızı tozbiber serpin. Kızarmış ekme eşliğinde servis yapın.

ML® Hünkâr Halkası (görsel)