



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAPYALI TARHANA ÇORBASI

2 adet kırmızı kapyalı biber

3 diş sarımsak

1 su bardağı tarhana

1 çorba kaşığı tereyağı

8 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Biberlerin tohumları alınır, rondodan geçirerek minik parçalara ayrılır. Tencereye tereyağı konur, ateşte eriyince biberler atılır, bir kaç dakika sonra kıyılmış sarımsaklar ilave edilir. Tarhana ve soğuk su katılır. Devamlı karıştırarak bir taşım kaynatılır. Tuz eklenir ve ateşten alınır.
