



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRLİ TARHANA ÇORBASI

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı salça
- 5 çorba kaşığı tarhana
- 2 diş sarımsak
- 6 su bardağı su
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Tencereye tereyağını ve sarımsağı alıp 5 dakika kadar kavurun. Salçayı ve suyu da üzerine ekleyip sürekli karıştırarak kaynatın. 5 dakika kadar pişince ocaktan alıp bekletin. Çorbanın üzerine rendelenmiş peyniri de paylaştırıp sıcak olarak ikram edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 18.04.2023