



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAŞARLI TARHANA ÇORBASI

Bir miktar tarhanayı bir kâse soğuk suda 12 saat bırakınız. Sonra hamur dibe çökeceğinden hamuru oynatmadan suyu üstünden bir kaba alınız. Hamuru et yahut tavuk suyu ile eze eze sulandırınız. (Üstünden suyu almayıp kendi suyu ile de olabilir). Sonra bir tencereye koyup ateşe sürünüz. Tuzuna bakıp gereği kadar tuz ve kırmızı biber ilâvesiyle karıştırma karıştırma pişiriniz. Kâseye döküp, istenirse, üzerine rendelenmiş parmazan, ya da kaşar peyniri serpiniz, sonra bir tabağa ekmek tavası koyup çorba ile beraber servis yapınız.

Not: Çorbayı adi su ile pişiriniz. İndirmeden 9 dakika önce döğölmüş bir miktar sarımsak karıştırıp yağlı kuşbaşı kavurma ilâve ediniz. Sonra kâseye boşaltıp bir parça tulum peyniri ilâve ediniz.

---