



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBERLİ TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı tarhana
2 adet kırmızı biber
1 çay bardağı sıvıyağ
1 diş sarımsak
8 su bardağı su
Tuz

Biberlerin sapı ve tohumları alınır, çok ince kıyılır. Sıvıyağda rengi dönene kadar kavrulur. Üzerine soğuk su, ince kıyılmış sarımsak, tarhana, tuz eklenir. Tekrar ateşe oturtulur. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.