



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KITIR EKMEKLİ SÜTLÜ TARHANA

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı salça
- 5 çorba kaşığı tarhana
- 2 diş sarımsak
- 6 su bardağı su
- 5 dilim ekmek
- 4 çorba kaşığı zeytinyağ
- 1 çay bardağı süt

Tencereye tereyağını ve sarımsağı alıp 5 dakika kadar kavurun. Salçayı, sütü ve suyu üzerine ekleyip sürekli karıştırarak kaynatın. 5 dakika kadar pişince ocaktan alıp bekletin. Ekmekleri ince bir şekilde doğrayıp zeytinyağı ve bir miktar tereyağında 5 dakika kavurup servis yaparken çorbanın üzerine paylaşırın.