



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR EKMEKLİ TARHANA ÇORBASI

1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı tarhana
2 diş sarımsak
6 su bardağı su
5 dilim ekmek

Tarhanayı suda çözdürün. Doğranmış sarımsağı tereyağında beş dakika kadar kavurun, salçayı ve tarhanalı suyu ekleyip sürekli karıştırarak 10 dakika kadar kaynatın. Ekmekleri küp şeklinde doğrayıp zeytinyağında kavurun. Çorbayı servis kasesine alın. Ktır ekmekleri çorbanın üzerine paylaşırın.
