



KIYMALI HAMUR TARHANA ÇORBASI

4 Çorba Kaşığı Hamur Tarhana
2,5 L Su
200 g Dana Kıyma
2 Çorba Kaşığı Salça
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
İsteğe Bağlı Tuz

Kıymayı yağda kavuralım. Ardından salçayı ve suyu ilave edip kaynayana kadar pişirelim.
Tarhanaları suyun içinde eritip kaynayan suyun içine ekleyelim.
Kaynayana kadar karıştıralım.
Kıymalı hamur tarhanamız hazırdır.

