



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI TARHANA ÇORBASI

100 gr kıyma
4 yemek kaşığı tarhana (tepeleme)
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
5 su bardağı soğuk su
Tuz

Tarhanayı bir kâseye koyun, üzerine ılık su ekleyin ve karıştırın. Tarhana suda erisin. Bu sırada tereyağını bir tencerede eritin, içine toz biberi, salçaları ve kıymayı ekleyin. 5 dakika kavurun. Önce suyu, sonra tarhanayı ekleyin. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene dek pişirin. Çorba kaynayınca ateşi kısın. 1-2 dakika daha pişirin. Tuzunu ekleyin ve ocaktan alın. Sıcak servis yapın.

