



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI TARHANA ÇORBASI

Tuğrul Şavkay

200 gr. tarhana

1,5 lt. et suyu (6 su bardağı)

Tuz

100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)

200 gr. yağsız kuzu kıyması

Tarhanayı 1 su bardağı soğuk su ile karıştırarak yumuşatın. Et suyunu tencereye koyup, orta ateşe oturtun. İlininca içine tarhanayı katıp, topaklanmaması için, kıvamım buluncaya kadar sürekli karıştırın.

Tuzunu ayarlayıp, iki taşım kaynatarak çorbayı ateşten alın. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca kıymayı ekleyip yaklaşık 5 dakika kavurun.

Kavrulmuş kıymayı çorbanın içine boşaltıp, sıcak olarak servis yapın.

Not: Eğer tarhana çorbasını kıymasız istiyorsanız 1 diş sarımsağı havanda tuz ile dövdükten sonra, 30 ml. (2 çorba kaşığı) zeytinyağı ile karıştırıp, bu sarımsaklı yağı çorbanın üzerine gezdirerek de hazırlayabilirsiniz. Eskiden genellikle kıyılardaki yerleşim yerlerinde pişirilen tarhananın bu çeşidine "taratorlu tarhana çorbası" adı verilir.