



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI TARHANA ÇORBASI

100 gr kıyma
3 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı salça
1 kepçe tarhana
5 bardak et suyu, veya sade su
3 diř sarımsak
1 bař soęan
tuz
karabiber
nane

Rendelenmiř soğan yağda iyice kavrulur. İçine kıyma ilave edilir. Kıyma çok ufak parçalara blnnceye kadar kavrulur. Salça ve ince kıyılmış sarımsaklar ilave edilir. Yavař yavaş su katılarak karıştırılır. İyice kaynayan karışıma suda ezilmiş tarhana ilave edilir, devamlı karıştırılarak topaklaşması lenir. Koyulaşınca ateşten alınır. İstenirse nane ile servis yapılır.

[ML® Tarhana orbası \(grsel\)](#)