



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI TARHANA ÇORBASI

1 tane domates püresi
200 gr dana kıyma
1 küçük kase haşlanmış nohut
1 tane sivribiber
1 diş sarımsak

Öncelikle 1 paket Bizim Mutfak Tarhana Çorbasını tarifine göre hazırlıyoruz. Bir tavada sırasıyla sivribiber, kıyma, domates ve rendelenmiş sarımsağı kavuruyoruz. Baharatlarını da ekleyip pişiriyoruz. Karşımı ve nohutu çorbamıza ilave edip 1 taşım kayantıyoruz. Çorbamızı ateşten alıp servis ediyoruz.