



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI TARHANA ÇORBASI

150 gr kıyma
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 yemek kaşığı sana yağı
1 yemek kaşığı biber salçası
Aldığı kadar tuz
4 yemek kaşığı tarhana
4 diş sarımsak
Aldığı kadar karabiber
2 tatlı kaşığı sana Crème Bonjour

Tarhanayı 1 bardak su ile 15 dakika ıslatın. Sarımsakları ıslatın. Bir tencerede Sana yağın eritin. Sana yağı eriyince sarımsakları katıp birkaç kez çevirin. Kıymayı ilave edip kavurun. Kıyma suyunu çekmeden salçayı ilave edip yedirin. 6 bardak su koyup kaynamaya bırakın . Su kaynayınca ıslanmış tarhanayı azar azar koyarken bir yandan da karıştırmaya devam edin. Tuzunu ilave edip çorbayı karıştırarak koyulaşmaya kadar 10-15 dakika pişirin. İstenilen koyuluğa gelince ateşten alın. Servis kasesine boşaltın. Küçük bir tavada Sana Creme Bonjour'u kızdırıp, içine kuru naneyi ve kırmızı pul biberi ilave edip kavurun. Hazırladığınız sosu çorbanın üzerine döküp, sıcak olarak servis edin.

Not: Tarhanayı saklarken, cam kavanoz veya bez torba kullanın ki küflenmesin.