



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI TARHANA ÇORBASI

150 gr kıyma
150 gr tarhana
2 domates
2 kg et suyu

Tarhanayı bir bardak et suyu ile iyice karıştırıp 20 dakika kadar ıslatıp, bekletin. Sonra ince bir süzgeçten geçirip, süzün. Bir tencerede kaynamış et suyuna tarhanayı karıştırarak ilave edin ve kaynatın. Küçük bir tencerede kıymayı tereyağında 3-4 dakika kavurun. Domateslerin kabuğunu soyduktan sonra çekirdeklerini çıkartıp ince ince doğrayın ve tencereye ilave atın. 2-3 dakika daha kavurduktan sonra domatesli kıymayı çorbanın içine katın. On dakika kadar ağır ateşte pişirip servis yapın.
