



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TARHANA ÇORBASI

200 gr ev yapımı tarhana

2.5 litre et suyu

2 orta boy soğan

250 gr kuzu kıyma

100 gr tereyağı

2 orta boy domates

Tuz, karabiber

Et suyunu bir tencerede ısıtın. Tarhanayı bir kapta soğuk suyla ıslatarak 10 dakika bekletin. Kaynayan et suyundan 2 kepçe dolusu ilave edip karıştırın. Karışımı kaynayan et suyuna ekleyin. Kısık ateşte pişirin. Tereyağını tencerede eritin. Soğan ve sarımsağı kavurun. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Domates, tuz ve karabiberi ekleyin. Karışımı çorbaya ilave edin. Sıcak servis yapın.

[ML® Taze Tarhana Çorbası için tıklayın](#)