



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI TARHANA ÇORBASI

1 çay bardağı hazır tarhana
1 yumurta büyüklüğünde kıyma
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı salça
4 su bardağı su veya et suyu
Yeteri kadar tuz
İsteğe göre nane

Bir kaptaki bir bardak su ile tarhanayı eritin. Ayrı bir tencereye yağı koyun. Kıyma ilave edip ufalanıncaya kadar kavurun. Üzerine salçayı koyup kavurmaya devam edin. 4 bardak et suyu veya suyu koyup tuzunu ekleyin. Erittiğiniz sulu tarhanayı karıştırarak yavaşça ilave edin. Top top olmaması için kaynayana kadar karıştırın. 5 dakika kaynadıktan sonra servise sunun. Arzuunuza göre servise sunarken kızarmış ekmeği ve nane ekleyin