



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI TARHANA ÇORBASI (UŞAK)

<https://cook.com.tr>

Ayçiçek Yağı 1 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 2 Çay Kaşığı
Acı Kırmızıbiber 1 Çay Kaşığı
Su 4 Su Bardağı
Dana Kıyma 100 Gram
Domates Salçası 1 Çorba Kaşığı
Tarhana 3 Çorba Kaşığı

Tencereye yağı koy, yağsız kıymayı hafif kavur ve salçayı da kavur, suyunu ver, yavaş yavaş karıştır, topak oluşmasına dikkat sonra, baharatlarını at kaynattıktan sonra acılıca servis yap.