



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI TARHANA

Malzemeler

200 gr. kıyma
200 gr. tereyağı
1 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı tarhana
1 tatlı kaşığı tuz
4-5 adet kurutulmuş biber
3-4 diş sarımsak
1 litre su

Önce kıyma ve tereyağı kavrulur, içine salça koynur yakmadan kavrulup su ilave edilir. Ilık hale gelince tarhana eklenir. Sürekli karıştırarak erimesi sağlanır. Ocağın üzerinde biberler közlenir çorbaya katılır. Sarımsak ile tuz ezilerek, çorbaya ilave edilir.

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