



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIZARMIŞ EKMEKLİ TARHANA ÇORBASI

### Malzemesi:

4 su bardağı su,  
3 çorba kaşığı tarhana  
1 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı margarin  
tuz  
karabiber

### Hazırlanışı:

Suyu kaynatın. Tarhanayı biraz su ile birlikte bir kabin içinde eritin. Buna domates salçasını da ilave edin. Devamlı karıştırmak suretiyle salçayı kaynamakta olan suya ilave edin. Margarini ilave edin. 16 dakika kaynattıktan sonra, servis yapacağınız kaselere alın. Ekmek dilimlerini biraz yağ ile birlikte bir tavada kızartın. Sonra her kaseye biraz kızarmış ekmek ilave edin. Üzerlerine kırmızı biber ekerek servis yapın.