



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK TARHANA ÇORBASI

1 Adet Soğan
1/2 Çorba Kaşığı Margarin
4 Su Bardağı Soğuk Su
5 Çorba Kaşığı Kızılıklı Tarhana
5 Diş Sarımsak
Tuz

Soğanı ince doğrayın. Bir tencerede yağı eritip soğanları pembeleştirinceye kadar kavurun.

4 su bardağı soğuk suda tarhanayı ezip tuzla birlikte soğanları ilave edin.

Devamlı karıştırarak pişirin.

Sarımsakları havanda dövün. Çorbayı ateşten indirmeden önce sarımsağı ekleyip bir iki taşım kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.

