



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KNORR DOMATESLİ TARHANA ÇORBASI

- 1 paket Knorr Kremalı Domates Çorbası
- 1 paket Knorr Tarhana Çorbası
- 10 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı margarin
- 50 gr kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı margarin (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı kuru nane (sosu için)

### Hazırlanışı

1. Tencerenin içine kıymayı ve yağı koyup kıyma suyunu çekene kadar kavurun.
2. Daha sonra içine ince ince doğradığınız kuru soğanı ilave edip kavurmaya devam edin.
3. Sosu için: Küçük bir tavada margarini kızdırın, içine kuru naneyi ve kırmızı pul biberi ilave edip kavurun
4. En son olarak içine 10 su bardağı suyu, 1 paket Knorr Kremalı Domates Çorbası'nı ve 1 paket Knorr Tarhana Çorbası'nı ilave edip pişirdikten sonra üzerine sosunu gezdirip sıcak olarak servis edin.