



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ TARHANA ÇORBASI

100 gr. kıymadan yapılmış köfte
4 çorba kaşığı tarhana
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
½ çay bardağı KOSKA Tahin
5 bardak su
1 çorba kaşığı kuru nane

Tarhana 1 bardak suyla ıslatılır ve bir saat bekletilir. Tencereye 5 bardak su konur, kaynayınca tarhana yavaş yavaş tencereye aktarılır. Karıştırarak karıştırarak top top olmamasına özen gösterilir, 10 dk. kısık ateşte pişirilir. Köfteler tereyağında kızartılır, tahin ile birlikte çorbanın üzerine dökülür, nane serpilip servis yapılır.

