



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PEYNİRLİ TARHANA ÇORBASI

1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı tarhana
1 çorba kaşığı un
2 diş sarımsak
6 su bardağı su

10 dilim dil peyniri

Tencereye tereyağını ve sarımsağı alıp 5 dakika kadar kavurun. Salçayı, unu ve suyu da üzerine ekleyip sürekli karıştırarak kaynatın. 5 dakika kadar pişince ocaktan alıp bekletin. Dil peynirlerini ince bir şekilde ince şeritler halinde ayırıp sıcak çorbanın üzerine paylaştırıp servis yapın.