



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TARHANA ÇORBASI

150 gr. kıyma
1 Bardak tarhana
2 Kaşık sade yağ
8 Bardak sıcak et suyu
1 Kaşık salça
Tuz
Biber

Yağsız kıymayı, yağda, et, suyunu bırakıp çekinceye kadar kavurun. Salçayı suda eritip katın. Tarhanayı, 1 bardak sıcak et suyunda ezerek buna ekleyin. Hepsini karıştırın, sonra kaynar kaynar 7 bardak et suyu katın. Tuzunu koyun. Sonra devamlı karıştırarak orta ateşte boza kıvamına gelinceye kadar pişirin.

[ML® Bahar Tarhanası için tıklayın](#)