



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY TARHANA ÇORBASI

3 Çorba kaşığı tarhana
2 diş sarımsak
1/2 Çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 Çorba kaşığı tereyağ

Tencereye 4 su bardağı su koyup tuz atarak kaynatınız. Ezilmiş sarımsak, salça ve yağ koyup tarhanayı da serpererek karıştırınız. (Birden atarsanız pütürlü olur.) Hafif hararetli ısıda 10 dakika pişiriniz.

Not: Toz olmayan taneli tarhana ılık suda 1 saat ıslatılıp yumuşatılarak pişirilir.

[ML® Kerevizli Tarhana Çorbası için tıklayın](#)