



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TARHANA ÇORBASI

1 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı salça
4 çorba kaşığı tarhana
4 su bardağı su
Kızarmış ekmek
Tuz

Tencereye margarini alıp, eritin. Salçayı ekleyin. Tarhana ve suyu koyun. Kaynayana kadar karıştırın. Tuzunu ilave edin. Çorbaları kaselele dökün. Üzerine kızarmış ve küp biçiminde doğranmış ekmek dilimleri serpererek servis yapın.

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

[ML® Yoğurtlu Tarhana Çorbası \(görsel\)](#)