



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖY TARHANASI

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
1 Çay Bardağı toz tarhana
2 Yemek Kaşığı margarin
2 Adet Domates
2 Adet biber
1 Litre su
1 Adet soğan

ÖNCE MARGARİNİ ERİTTİĞİMİZ TENCEREDE SOĞANI KAVURALIM.BİBER VE DOMATESİ DE
ARDINDAN EKLEYİP PİŞMEYE BIRAKALIM. TOZ HALDE TARHANAMIZI DA ÜZERİNE DÖKÜP 1 LİTRE
SUYU BOŞALTALIM. KAYNAMAKTA OLAN ÇORBAMIZI ARALIKLARLA 5 DK DAHA KARIŞTIRDIKTAN
SONRA SERVİSE HAZIR OLACAKTIR.