



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı krema
1 su bardağı süt
1 ay bardağı krema
4 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Tarhana 2 su bardağı suda 1 saat bekletilir. Sonra tencereye aktarılır. zerine süt, tavuk suyu ve tuz eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirilir. Ateşten almadan hemen önce krema katılır. 1 dakika sonra ateşten alınır.
