



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRUTONLU TARHANA ÇORBASI

MALZEME:

8 bardak su
1 bardak tarhana
6 kaşık yağ
kırmızı biber
5 dilim bayat ekmek
tuz

HAZIRLANIŞI:

Bir tencereye konan su ılınırken tarhanayı yavaş yavaş içine dökmeye başlamalıdır Tarhana ilave edilirken devamlı karıştırmalıdır. Aksi halde tarhanalar top top olur Çorba kaynamaya başlayınca karıştırma bırakılır. On dakika daha piştikten sonra indirilir iki kaşık yağ eritilir içine kırmızı biber konur ve çorbanın üzerine dökülür. Başka bir kapta bayat ekmek dilimlen tavla zarı kadar küçük parçalara ayrılır ve 4 kaşık yağ içinde kavrulur ve çorbanın içinde ikram edilir.