



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LAHANALI TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı tarhana  
3 yaprak lahana  
1 adet soğan  
200 gr kıyma  
1 çorba kaşığı salça  
1 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay bardağı sıvı yağ  
8 su bardağı su

Önce tarhana 4 su bardağı soğuk suya ıslatılır. Soğan ince çentilir, yağda kavrulur. Üzerine kıyma katılır, suyunu bırakıp, çekene kadar çevrilir. Sonra salça ve ince kıyılmış sarımsak eklenir. Tarhana suyuyla birlikte ilave edilir ve 4 su bardağı su ve tuz katılır. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.