



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA ÇORBASI

2 su bardağı haşlanmış makarna
4 çorba kaşığı toz tarhana
2 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan
1 çorba kaşığı salça
3 diş sarımsak
6 su bardağı su
20 gr rendelenmiş kaşar peyniri

Bir tencerede suyu kaynatıp makarnaları 15 dakika kaynatıp süzün. Aynı tencerenin içinde rendelenmiş soğanı, tereyağını ve salçayı birlikte 3 dakika kadar kavurun. Üzerine 6 su bardağı soğuk suyu ekleyip 20 dakika pişmeye bırakın. Ezilmiş sarımsakları, toz tarhanayı az suda sıvı hale getirip çorbanın içine ekleyin. Karıştırarak 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Servis yaparken üzerine haşlanmış makarnaları üzerine bolca ekleyip üzerine kaşar peyniri ekleyip sıcak sıcak servis yapın.