



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALATYA TARHANA ÇORBASI

4-5 parça (200 gram) sıkılmış tarhana
1 çay bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı yoğurt
Üzeri; için
Sıvı yağ
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz

Bir tencerede tarhanalar akşamdan suya ıslatılır.

Ertesi gün tarhanalar suyu ile birlikte ateşe konur.

Haşlanmış nohut eklenir.

Yoğurt çırpılır, üzerine biraz sıcak çorba suyu alınarak karıştırılır, yoğurt çorbaya eklenir.

Çorba kaynayıncaya kadar sürekli karıştırılır.

Bir kapta sıvı yağ ısıtılır, üzerine nane ve pul biber eklenir karıştırılır, ateşten alınır.

Yağlı karışım çorbaya eklenir, tuz ekilir ve karıştırılır, biraz daha haynatılır, sıcak servise sunulur.

