



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NENE ELİ ÇORBASI

1 adet iri soğan
1 adet iri patates
1 adet iri havuç
1 çay bardağı tarhana
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı su
6 su bardağı tavuk suyu

Soğan, patates ve havuç rendelenir. Tencereye tereyağı ve hazırlanan malzemeler atılır. Yumuşayana kadar kavrulur. Sonra salça katılır. Bir kaç dakika sonra soğuk suyla karıştırılmış tarhana, tavuk suyu ve tuz ilave edilir. Karıştıra karıştıra fokurdayana kadar pişirilir.