



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI TARHANA ÇORBASI

2 dilim pastırma
4 çorba kaşığı tarhana
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
5 bardak su
1 çorba kaşığı kuru nane
Yeterince su

Tarhanayı 1 bardak suyla ıslatın, bir saat bekletin. Tencereye 5 bardak su koyun. Kaynayınca tarhanayı yavaş yavaş tencereye aktarın. İyice karıştırarak top top olmamasına özen gösterin ve 10 dk. kısık ateşte pişirin. Pastırmayı ufak ufak kesin, tavada tereyağında kavrun, çorbanın üzerine dökün ve nane serpin.