



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI TARHANA ÇORBASI

- 50 Gr Sana Klasik
- 5 Dilim pastırma
- 1 Çorba Kaşığı un
- 1 Adet ince kıyılmış soğan
- 2 Çorba Kaşığı zeytinyağı
- 4 Su Bardağı su
- 5 Çorba Kaşığı tarhana
- 1 Diş sarmısak
- 1 Çorba Kaşığı salça

Sana margarini bir tencereye alın ve eritin. İnce kıyılmış sarmısağı ekleyip, kokusu çıkana kadar kavurun. Un ve salçayı katıp, kavurmaya devam edin. Tarhana ve suyu ekleyin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Üzeri için soğanı zeytinyağında kavurun. İnce kıyılmış pastırmayı ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurun. Çorbanın üzerine gezdirip, sıcak olarak servis yapın.