



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRELİ TARHANA ÇORBASI

2 adet patates
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı tarhana
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
10 su bardağı su
1 kahve fincanı sıvıyağ

Patatesler haşlanır, süt ve tereyağıyla iyice ezilir. Tencereye sıvıyağ ve salça eklenir, orta ateşte bir kaç dakika kavrulur. Tarhana , püre ve tuz eklenir. Soğuk su katılır, sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.



Fotoğraf "sarı fatma" tarafından gönderildi. 08.04.2018