



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ TARHANA ÇORBASI

- 1 su bardağı tarhana
- 2 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 8 su bardağı soğuk et suyu
- 5 çorba kaşığı sıvıyağ
- Kızartma için:
  - 1,5 su bardağı sıvıyağ

Öncelikle patatesler tavla zarı şeklinde doğranır ve kızartılır. Tencereye yağ konur, ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleştirilir. Üzerine salça eklenir, bir kaç tur çevrilir. Ateşten alınır. Tuz ve et suyu ilave edilir. Tarhana ve dövülmüş sarımsak atılır. Tamamen pürüzsüz olana kadar karıştırılır. Sonra tekrar ateşe konur. Karıştırarak kaynatılır. Ateşten almadan hemen önce patatesler ilave edilir.