



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI TARHANA ÇORBASI

1 adet soğan
1 adet patlıcan
1 adet sivri biber
3 adet domates
2 diş sarımsak
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı tarhana
8 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

İnce çentilmiş soğan, sarımsak ve biber sıvıyağda 5 dakika kavrulur. Sonra kuşbaşı doğranmış patlıcan atılır. 5 dakika daha çevirdikten sonra rende domates, tuz eklenir. Salça gibi olana kadar pişirilir. Soğuk su ve tarhana ilave edilir. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.