



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI VE KAVURMALI GÖCE TARHANASI ÇORBASI (SİVAS)

5-6 parça göce tarhana
5 su bardağı su
10 adet pazı yaprağı
300 gram kavurma
3 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Göce tarhanası ve suyu tencereye alıp 2-3 saat dinlendirin. Ocağa oturtup yumuşayan tarhanayı karıştırarak 10-15 dakika pişirin. Pazı yapraklarını ince doğrayıp, çorbanın pişmesine yakın ilave edin ve pazı hafif yumuşayana kadar pişirin. Tuzunu ayarlayıp ocaktan alın. Kavurmayı küçük parçalar halinde çorbaya ekleyip sıcak olarak servis yapın.