



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ DOMATESLİ TARHANA ÇORBASI

4 adet domates
2 çorba kaşığı tarhana
2 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı rendelenmiş peynir

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tencerede tereyağını eritin. Domatesleri ekleyip kapağını kapatıp 10 dakika kadar pişirin. Üzerine soğuk suyla tarhanayı karıştırın. Ezilmiş sarımsakları da suya ilave ederek bu suyu domateslerin üzerine dökün. Kaynamaya bırakın. 10 dakika kadar kaynatıp servis yapılacağı zaman rendelenmiş peynirleri ekleyip sıcak olarak servis yapın.

