



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ TARHANA ÇORBASI

4 çorba kaşığı toz tarhana
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı acı salça
2 diş sarımsak
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
Nane, pul biber
100 gram labne peyniri

Altı su bardağı suyun içinde toz tarhanayı karıştırıp 5 dakika kadar bekletin. Tencereye tereyağını koyup eritin. İçine salça, un, sarımsak ekleyip unun kokusunu alana dek kavurun. Daha sonra tarhanayla karıştırdığınız suyu ilave edip sürekli karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. Servis yaparken sıcak olarak çorbayı tabağa alın, üzerine çırpılmış peyniri ekleyip ikram edin.