



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PINAR KÜPETTOLU TARHANA ÇORBASI

1 paket PINAR KÜPETTO  
4 yemek kaşığı tarhana  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı salça  
6 su bardağı su  
1 yemek kaşığı kuru nane

Bir kasede tarhanayı bir bardak su ile ıslatın ve yaklaşık 1 saat, tarhana yumuşayana kadar bekletin. Orta ateşteki bir tencereye 5 bardak su koyun. Kaynayınca tarhanayı yavaş yavaş tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak top top olmasını engelleyin. 10 dakika kısık ateşte pişirin. Bir tavada KÜPETTO'ları tereyağı ile soteleyin. Çorbanın üzerine dökün. Nane serpin ve servis edin.

