



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ TARHANA

5 su bardağı su
4 çorba kaşığı tarhana
2 çorba kaşığı pirinç
1 çorba kaşığı margarin
Kırmızıbiber, karabiber, nane, tuz

Tencereye 5 su bardağı su koyun. Tarhanayı da koyup, karıştırarak kaynatın. Yıkamış pirinçleri ilave edin. Pirinç pişince, tencereyi ocaktan alın. Tuzunu ayarlayın. Kırmızıbiber, karabiber ve naneyi katın. Erimiş margarini de üzerinde gezdirdikten sonra, servis yapın.
