



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REYHANLI VE CEVİZLİ TARHANA ÇORBASI

Malzeme:

1 su bardağı tarhana

8 su bardağı su

yarım su bardağı çekilmiş ceviz

2 çorba kaşığı kurutulmuş reyhan

1 çorba kaşığı Teremyağ

Tuz, karabiber

Toz halindeki tarhanayı su ile karıştırarak kaynatın. Küçük bir tavada Teremyağ'ı erittikten sonra cevizi soteleyin. Kurutulmuş reyhanı ekleyip kaynamış çorbaya ilave edin. Daha sonra tuzunu ve karabiberini ayarlayıp tatlandırdıktan sonra servis yapın.
