



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAÇAKLI TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı tarhana
Yarım su bardağı tel şehriye
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su

Tarhana 4 su bardağı suya yarım saat ıslatılır. Salça ve tereyağı 3 dakika kavrulur. Kalan su eklenir. Kaynayınca şehriye atılır şişene kadar pişirilir. Sonra suyu ile birlikte tarhana eklenir. Tuz serpilir, sürekli karıştırarak pişirilir.