



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SALÇALI TARHANA ÇORBASI

1 Çay bardağı tarhana  
1 Tatlı kaşığı salça  
1 Yemek kaşığı sıvı yağ  
1 litre su  
1 Tatlı kaşığı domatesli soğanlı çeşni  
Karabiber  
Pulbiber  
Nane  
Tuz

Yağı, suyu, salça ve tarhanamızı tencermize alıp ılık suyla karıştırıyoruz.

Daha sonra orta ateşte karıştırarak kaynatıyoruz.

Kaynamaya devam ederken çeşni ve baharatlarımızı ilave edip kısık ateşte yarım saat pişiriyoruz.

---