



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI TARHANA ÇORBASI

- 5 çorba kaşığı tarhana
- 1 çorba kaşığı salça
- 3 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 7 çorba kaşığı su
- 1 çorba kaşığı un

Öncelikle tencereye yağı koyup eritin. İçine rendelenmiş sarımsakları, salçayı ekleyip kavurun. Üzerine unu ve soğuk suyu ilave edip su soğukken hemen tarhanayı da içine ekleyip karıştırın. Sürekli karıştırıp koyulaşmaya kadar pişirin. Sıcak olarak ikram edin.

