



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI TARHANA ÇORBASI

2 dolu yemek kaşığı tarhana
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz
3 diş sarımsak
4 su bardağı su

Öncelikle tencereye dört su bardağı suyu koyuyoruz. Sonra iki yemek kaşığı tarhanayı ekliyoruz. Ocağın altını açıp karıştırarak kaynatıyoruz. Kaynamaya başladığı zaman bir yemek kaşığı zeytinyağı, ardından bir tatlı kaşığı salçayı ekliyoruz. Sarımsakları ince ince dilimleyip çorbanın içine atıyoruz. Tuzunu da ilave edip biraz daha karıştırarak kaynatıyoruz ve sonrasında sıcak servis yapıyoruz.

