



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı tarhana
1 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
6 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ

Çok ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine salça katılır, kokusu gidene kadar çevrilir. Sonra soğuk et suyu, tuz, sarımsak ve tarhana eklenir. Pürüz kalmayana kadar karıştırdıktan sonra orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak bir taşım kaynatılır.