



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI TARHANA ÇORBASI

2 çorba kaşığı domates salçası
4 çorba kaşığı toz tarhana
2 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan
5 diş sarımsak
6 su bardağı su
5 dilim kızarmış ekme

Bir tencerenin içinde rendelenmiş soğanı, tereyağını ve salçayı birlikte 3 dakika kadar kavurun. Üzerine 6 su bardağı soğuk suyu ekleyip içine ezilmiş sarımsakları, toz tarhanayı az suda sıvı hale getirip çorbanın içine ekleyin. 15 dakika pişirip servis yapın. Üzerine kızarmış fıstıkla ve ekmeleer çok yakışıyor bence. Bol sarımsağın olması ve içinde soğan bulunması kış mevsiminde vücudumuza iyi gelecektir. Sıcak servis yapın.