



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TARHANA ÇORBASI

2 çorba kaşığı tarhana
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 adet etsuyu tableti
4 su bardağı su
1'er adet patates, havuç, kereviz ve pırasa
4 su bardağı su
3-4 dilim sucuk
1 çay kaşığı nane
Tuz

Tarhanayı çok az suyla bir saat kadar ıslatın. Tencereye 1 çorba kaşığı tereyağını alın. 1 çorba kaşığı salçayı ilave edin. 4 su bardağı suyu ve etsuyu tabletini koyun. Küp doğranmış patates, havuç, kereviz ve pırasaları ilave edin. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. Islattığınız tarhanayı da yavaş yavaş tencereye ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Karıştırıp 10 dakika daha kısık ateşte pişirin. Daha sonra tencereyi ateşten alın. Sucukları küçük küçük doğrayın. Kalan 1 çorba kaşığı tereyağında soteleyip, nane ekleyin. Çorbanın üzerine gezdirip, arzuya göre kızarmış ekmekle servis yapın.

