



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SEBZELİ TARHANA ÇORBASI

### Malzeme

- 6 yemek kaşığı tarhana
- 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 adet kereviz
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı kıyma
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- ½ demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 9 su bardağı su
- Tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

1. Kerevizi ayıklayıp, rendeleyin. Rendeledikten sonra kararmaması için su dolu bir kaptaki bekletin.
2. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
3. Kuru soğanı rendeleyin.
4. Dereotunu ayıklayıp, kıyın.
5. Küçük bir kâsenin içine 6 yemek kaşığı tarhanayı ve bir su bardağı sıcak su koyup, bir çatal veya çırpıcı ile karıştırıp, tarhananın şişmesini bekleyin.
6. Derin bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kıymayı ilave edip, kıyma suyunu çekinceye kadar kavurun. Kıyma suyunu çekince rendelenmiş kuru soğanı ve kıyılmış sarımsağı ilave edip, soğanlar pembeleşince kadar kavurun.
7. Soğanlar kavrulunca içine rendelenmiş kerevizleri ilave edip, bir taşım kavurun.
8. Daha sonra içine salçayı ekleyip, salçanın kokusu çıkana kadar karıştırarak pişirmeye devam edin.
9. En son olarak içine su da beklemiş tarhanayı, tuz ve karabiberi, kırmızı pul biberi, kalan 8 su bardağı suyu ekleyip, bir taşım kaynatın.
10. Pişen çorbayı servis tabağına alıp, kıyılmış dereotu ile süsleyip, servis edin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 31.10.2024

