



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ YAZ TARHANA ÇORBASI

1 adet kabak
1 adet patlıcan
2 adet domates
2 adet biber
1 adet soğan
1 su bardağı toz tarhana
1 tatlı kaşığı tuz
4 çorba kaşığı sıvıyağ
8 su bardağı su

Soğan ve biber çok ince kıyılır. Domates, patlıcan ve kabak minik küp şeklinde doğranır. Tencereye sıvıyağ konur, soğan atılır ve iyice pembeleştirilir. Sebzeler eklenir, bir kaç dakika kavrulur. Tuz serpilir. Tarhana ilave edilir. Soğuk su dökülür. Tamamen tarhana eriyince ocağa konur. Sürekli karıştırarak bir taşım kaynatılır.