



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYELİ TARHANA ÇORBASI

- 1 yemek kaşığı acısız tarhana
- 1 domates rendesi (kabuğu soyulmuş)
- 1-5 yemek kaşığı kıyma
- 2 yemek kaşığı tel şehriye
- 2-3 su bardağı su
- 1 çimdik tuz
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ

Tarhanayı 1 bardak suda tencerede kıvama gelene kadar karıştırarak kaynatın.
Mama kıvamına gelince içine kalan suyu ve tel şehriyeyi ve 1 tatlı kaşığı sıvı yağı ilave edin.
Kaynayana kadar karıştırın.
Üzerine domatesi rendeleyip 3-5 dk kaynatın.
İndirip bebeğin ayına göre bilendirde çekin.