



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKMA TARHANA ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

1 paket sıkma tarhana
3 diş sarımsak
50 gr. tereyağı
1 yemek kaşığı kuru nane
1 yemek kaşığı toz biber
3 lt. su
Tuz

1. Sıkma tarhanayı 3 lt suda 20 dakika haşlayın.
2. Tavadaki tereyağını eritin.
3. Baharatları da ilave ederek 2 dakika çevirin.
4. Haşladığınız tarhanaya ezdiğiniz sarımsak ve tuz ile birlikte ilave edin.

