



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SIKMA TARHANA ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.sabah.com.tr>

4-5 Adet Maraş Tarhanası

Yeteri kadar ılık su

1 su bardağı nohut

Tuz

Üzeri için:

2 Çorba Kaşığı Tereyağı

2 Çay Kaşığı Nane

Nohudu bir gece öncesinden ıslatın ve ertesi gün süzün. Üzerini geçecek kadar su ile birlikte tencereye alın ve yumuşamaya kadar haşlayıp süzün. Tarhanayı geniş bir tencereye alın ve üzerini geçecek kadar ılık su ekleyerek ıslatın. Islanmış tarhananın üzerine nohut ve 5 su bardağı kaynar su ekleyin. Tuzunu ayarlayın ve orta ateşte koyu bir kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Üzeri için tereyağını ayrı bir tavada eritip nane ve pul biberi yakın. Çorba üzerine gezdirerek servis yapın.

