



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN SARIMSAKLI TARHANA

6 orba kaşığı tarhana
1 baş soğan
3 diş sarımsak
1 orba kaşığı domates salçası
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
Tuz
2 su bardaęı su
7 su bardaęı tavuk suyu
Üzeri için:
Kuru nane

Soğan ve sarımsak çok ince kıyılır, tencereye atılır, tereyağı ve tuz ilave edilir. Pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine salça ilave edilir. Salçanın kokusu gidince 2 su bardağı suda eritilmiş tarhana konur. Hemen arkasından tavuk suyu eklenir. Karıştırarak fokurdayana kadar pişirilir. Servis kasesine alınır. Üzerine kuru nane serpilir.