



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI TARHANA ÇORBASI

2 adet kuru soğan
1 su bardağı tarhana
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su

Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır. Tencereye tereyağı ve soğanlar atılır. Soğanlar şeklini kaybedene kadar kavrulur. Salça eklenir, bir kaç dakika daha çevrilir. Soğuk su ve tarhana ilave edilir. Tarhanada pürüz kalmayana kadar karıştırılır. Tuz ilave edilir. Daha sonra ateşe yerleştirilir ve kaynayana kadar pişirilir.