



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SONUÇ TARHANA ÇORBASI

1 adet haşlanmış patates
1 adet büyük boy havuç
1 avuç Dereotu (ince doğranmış)
yeterli Tuz
1 çorba kaşığı Teremyağ

öncelikle haşlanmış patateslerle hafif haşlanıp süzölmüş bulgurla salça ve yeterli tuzla harmanlanıp patates köftesi yapılır.Sonrada 1 paket kaynamaya devam eden tarhana çorbasına ,unlanarak yapışması önlenmiş köfteleri içine atılır ve pişme sırasında küçük doğranmış havuçlar içine atılıp havuçlar yumaşması ile pişirme tamamlanır ve tuz ve dereotu çorba içine atılır..ve servis etmeden önce de eritilmiş tereyağı çorbanın içine dökölür.