



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU TAHAN AŞI ÇORBASI

Çeyrek kangal sucuk
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı toz tarhana
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz

Sucuk ince ince doğranır. Tencereye yağ konur, ateşe oturtulur, ısınınca sucuklar atılır, bir kaç tur çevirdikten salça atılır, salçanın kokusu çıkana kadar kavrulur. Tarhana ilave edilir. Soğuk su ve tuz eklenir. Devamlı karıştırarak bir tık pişirilir.