



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU TARHANA ÇORBASI

1 adet parmak sucuk
5 çorba kaşığı tarhana
3 çorba kaşığı sıvıyağ
6 su bardağı soğuk su veya et suyu
Üzeri için:
Kurutulmuş top kekik

Küp doğranmış sucuğu tencereye alıp sıvıyağda soteleyin. Tarhana ekleyip karıştırın. Soğuk su veya et suyu ilave edip, kaynayana dek sürekli karıştırın. Kaynamaya başlayınca altını kısıp, 5 dakika pişirin ve ocaktan alın. Servis tabaklarına alıp, üzerine top kekik serpin ve servis yapın.

