



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU TARHANA ÇORBASI

Dilek Özerdal

6 çorba kaşığı tarhana
200 gram sucuk
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı mısırözü yağı
7-8 su bardağı su
yeteri kadar tuz
üzeri için:
rendelenmiş kaşar peyniri

Tencereye yağı koyun ve küçük doğranmış sucukları ekleyip kavurun. Tarhanayı da kavruktan sucuklarla 1-2 sefer çevirin. Sıcak suyu yavaş yavaş tarhanaya ekleyin. Salça da ilave edip, koyulaştırın. Kısık ateşte kaynamaya bırakın. 10 dakika kaynabp ocaktan alın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip servis yapın.

