



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUCUKLU TARHANA ÇORBASI

7 dilim bez sucuk  
5 çorba kaşığı tarhana  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı salça  
4 su bardağı su  
1 adet ince kıyılmış soğan  
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Tereyağını eritin. İnce kıyılmış sarımsağı ekleyip, kokusu çıkana kadar kavurun. Un ve salçayı katıp, kavurmaya devam edin. Tarhana ve suyu ekleyin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Üzeri için soğanı zeytinyağında kavurun. İnce kıyılmış sucukları ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurun. Çorbanın üzerine gezdirip, sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 28.12.2015