



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU TARHANA ÇORBASI

50 gr. sucuk
4 çorba kaşığı tarhana
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
5 bardak su
1 çorba kaşığı kuru nane

Tarhana bir bardak su ile ıslatın, 1 saat bekletilir. Tencereye 5 bardak su koyun. Kaynayınca tarhana yavaş yavaş tencereye aktarın. Karıştırarak top top olmaması sağlayın. 10 dakika kısık ateşte pişirilir. Sucuk dilim dilim kesilir. Tavadaki tereyağı ile kavrun, çorbanın üzerine dökün. Nane serpin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 23.03.2021