



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT TARHANASI ÇORBASI (DADAY KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

4 su bardağı su ya da süt
1 su bardağı süt tarhanası
Tereyağı
Karabiber

Tencereye 4 su bardağı soğuk su veya süt ve 1 su bardağı süt tarhanası yavaşça karıştırılarak konur. Kaynadıktan sonra 10 ila 15 dakika pişirilir. Üzerine tereyağı ve karabiber ilave edilir. Sıcak bir şekilde servis edilir.

