



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ BARDAK ÇORBASI

1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı tarhana
2 diş sarımsak
6 su bardağı su
1,5 su bardağı süt

Tencereye tereyağını ve sarımsağı alıp 5 dakika kadar kavurun. Salçayı, sütü ve suyu da üzerine ekleyip sürekli karıştırın. 2 dakika sonra birbiriyle bütünleşince üzerine su ısınmadan hemen tarhanayı ekleyip karıştırarak kayamaya bırakın. 15 dakika kadar pişince ocaktan alıp bekletin.