



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PEYNİRLİ TARHANA ÇORBASI

3 yemek kaşığı tarhana
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı sıvıyağ
yarım çay bardağı peynir
2 su bardağı süt
3 su bardağı soğuk su
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pulbiber

2 yemek kaşığı margarini tenceye alıp çok kızgın olmayacak şekilde eritiyoruz. 1 Tatlı kaşığı pulbiberi ilave edip hemen 3 su bardağı soğuk suyumuzu koyup 3 yemek kaşığı tarhanayı ekleyip koyulaşana kadar karıştırıyoruz. tuzumuzuda ekliyoruz. koyulaşınca 2 su bardağı sütümüzü ekliyoruz. 1 taşım kaynayınca kapatılacak. Çok koyu olursa üzerine su soğuk su ekleyerek sulandırabilirsiniz. Üzerine peynirimizi ilave edip servise hazır hale getiriyoruz.

