



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ TARHANA ÇORBASI (BATI TRAKYA)

1 avuç kuru tarhana
1 litre su
Yarım litre süt
Tuz

Soğuk suya ilave edilmiş tarhananın topaklanmaması için sürekli karıştırarak kaynatın. Tuz ilave edin. İyice koyulaşan çorbanın üzerine süt gezdirin ve karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Taze Tarhana Çorbası için tıklayın](#)[ML® Yoğurtlu Tarhana Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Tarhana Çorbası \(görsel\)](#)