



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ TARHANA ÇORBASI

4 kişilik
2 çorba kaşığı tarhana
2 su bardağı su
1 paket et suyu tableti
Yarım çorba kaşığı domates salçası
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
Nane
Kırmızıbiber
Tuz

Tarhanayı 1 gün yarım bardak suda bekletin. 2 su bardağı suda 1 paket etsuyu tabletini eritin. Sütle birlikte tencereye aktarın. Domates salçasını ekleyin. Su kaynadığında tarhanayı tencereye yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak, ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Koyulaşınca kadar kaynatın. Kısık ateşte 7-8 dakika daha kaynatın. Tereyağını küçük bir kaptaki eritin. Ateşten alıp naneyi ekleyin. Tereyağlı naneyi pişen çorbanın üzerine gezdirin. Kırmızıbiber serperek, servis yapın.