



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ TARHANA 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 beş dakika kavurun. Salçayı, sütü ve suyu da ekleyip sürekli karıştırın. Birbiriyle bütünleşince üzerine su ısınmadan hemen tarhanayı ekleyip karıştırarak kaynamaya bırakın. 15 dakika kadar pişince ocaktan alın.