



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHRİNLİ ÇORBA

Milli Eğitim Bakanlığı

1 bardak yarma (haşlanmış)

2 bardak yoğurt

1 yumurta

1 kaşık un

Arzu edilirse 1 çay bardağı haşlanmış nohut

6-8 bardak su

Tereyağı

Kırmızı toz biber

Tuz

1 yemek kaşığı tahrin

Kalın dipli tencereye bütün malzemeler konularak karıştırılır.

Kaynadıktan sonra bir miktar tahrin ilave edilerek bir taşım daha kaynatılır.

Bir tavaya tereyağı, kırmızı toz biber, tahrin konularak kızdırılır.

Çorbanın üzerine dökülür ve sıcak olarak servis edilir.

Not: Tahrin, baharda taze olarak, kışın ise kurutulmuş olarak kullanılır.

