



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TANDIR ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Haşlanmış ve didiklenmiş dana eti, su ve et suyu, yoğurt, yumurta, un, tereyağı/sıvıyağ, limon suyu, tuz ve karabiber kullanılarak hazırlanmaktadır.

Not: Afyonkarahisar, Konya ve Nevşehir ve İç Anadolu'nun bazı illerine ait bu yöresel lezzet Afyonkarahisar davetlerinde sıra yemeklerinde başlangıç olarak tercih edilen çorbalardandır.

© lezzetler.com tarif no:166564 • adı:Tandır Çorbası (Afyonkarahisar) • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:07.04.2025 - 05:37