



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA AŞI (KİLİS)

Dilber İspir

İçli köfte hazırlanır.

Tavuk ve nohut birlikte haşlanır, süzdürülür.

Suyuna pirinç atılır, tarhana civıtılıp (su ile seyreltilip) eklenir, pirinç haşlanır.

İçli köfteler eklenir, pişirilir, çıkarılır.

Haşlanmış tavuk eti didilir, nohutla birlikte çorbaya aktarılır.

Pişince üzerine nane serpilir.

Bunun da üzerine kızdırılmış yağ dökülür.

Çorha ve içli köfte sofraya ayrı kaplarda getirilir.

Not: Koftesiz yapıp yalnızca çorba olarak da hazırlanabilir.