



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

Etsuyu

Tuz

Tereyağı

Yağsız koyun kıyması

Soyulmuş ve ince doğranmış domates

Köy tarhanası

Tarhana bir bardak et suyu veya su ile iyice karıştırılarak 20 dakika ıslatılır. Islatılan tarhana ince bir süzgeçle süzülür. Bir tencerede kaynatılan et suyuna tuz ve tarhana ilave edilerek kaynatılır. Bir başka teneerede kıyma tereyağıyla kavrulur. 3-4 dakika kavrulduktan sonra domates koyulur. Kavrulan domatesli kıyma ile çorba karıştırılır. Servis yapılır.
