



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARHANA ÇORBASI (ADANA)

Fatma Arslantaş

2 su bardağı ıslatılmış tarhana

1 ay bardağı yoğurt

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı biber salçası

4 diş sarımsak

Birer tutam karabiber, pul biber, tuz, kuru nane

Bir gece önceden ıslatılan tarhana, diğ er gün ocakta beyazlayıncaya kadar kaynatılır.

Daha sonra üzerine salça, nane, karabiber ve dört diş sarımsak kavrulur ve çorbanın üzerine eklenir.

En son bir kâse yoğurt eklenerek tekrar karıştırılır ve altı kapatılır.