



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI (ANKARA)

Soğuk su ya da et suyu ile tarhana beraber karıştırılarak 10 dakika pişirilir.
Yağ eritilir, kırmızıbiber, nane atılıp çorbanın üzerine gezdirilir.
