



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANA ÇORBASI (AYDIN)

Aydın Valiliği

4 yemek kaşığı tarhana  
1 yemek kaşığı domates salçası  
100 gr tereyağı  
6 - 7 bardak et suyu  
1 çay kaşığı tuz  
2 diş sarımsak

Ocak üzerindeki tencere içine tereyağını alarak, eritiyoruz. Sarımsakları ve domates salçasını eriyen tereyağında çevirdikten sonra, et suyunu ilave ediyoruz.

Bir başka derin bir kaptan, bir bardak su ile tarhanayı çözdürerek açıp kaynayan et suyuna karıştırarak ilave ediyoruz.

Tarhananın toprak hale gelmemesi için kıvam alana değin karıştırarak kaynamasını sağlıyoruz. Birkaç dakika kaynadıktan sonra ocağın altını kapatarak servis tabağına alıyoruz. Sıcak olarak servis ediyoruz.

Not: Tarhana genellikle yaz sonundan sonbahar ortasına kadar güneşli havalarda hazırlanır ve kurutulur.

