



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI (BOLU)

MALZEMELER

100 gr yağsız kıyma
150 gr köy tarhanası
1 adet iri domates
1 çorba kaşığı tereyağ
2 kg et suyu veya su
tuz

HAZIRLANIŞI

Tarhanayı bir bardak et suyu veya su ile iyice karıştırıp 20 dakika kadar ıslatıp, bekkletin. Sonra ince bir süzgeçten geçirip, süzün. Bir tencerede kaynamış et suyuna tarhanayı karıştırarak ilave edin ve kaynatın. Küçük bir tencerede kıymayı tereyağında 3-4 dakika kavurun. Domateslerin kabuğunu soyduktan sonra çekirdeklerini çıkartıp ince ince doğrayın ve tencereye ilave atın. 2-3 dakika daha kavurduktan sonra domatesli kıymayı çorbanın içine katın. On dakika kadar ağır ateşte pişirip servis yapın.

[ML® Taze Tarhana Çorbası için tıklayın](#)