



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI (BOZTEPE KIRŞEHİR)

Boztepe Kaymakamlığı

Süzme yoğurt, yıkanmış ayıklanmış yarma, bir miktar su ile özenir.

İçine yumurta, nane, soyulmuş kuru soğan, bir miktar un, bir miktar sıvı yağ ilave edilerek sulandırılır.

Ataşe konularak kaynayınca kadar karıştırılır.(Kaynayınca kadar karıştırılmadığı takdirde, süzme kesilir, çorba bozulur.)

Kaynadıktan sonra ara ara soyulmuş, uzun uzun kesilmiş patlıcan, soyulmuş patates (bütün olarak), kabuğu soyulmuş ve doğranmış domates katılarak yarma ve patatesler pişinceye kadar kaynatılır.(Ocakta odun ateşinde yada kısık ateşte pişirilmesi lezzet bakımından önemlidir.)

Ateşten indirildikten sonra bir müddet karıştırılır.

Tereyağında kavrulmuş kuru naneye bir miktar salça ilave edilerek çorbanın üzerine gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.