



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI (BURDUR)

Çavdır Kaymakamlığı

Yapılışı:

Bir tencereye yeterince yağ, salça, biber, isteğe bağlı kıyma konarak kavrulur. Üzerine yeteri kadar tarhana ilave edilir. Az süre kavrulduktan sonra, sıcak su ilave edilir ve kaynayınca kadar karıştırılır. Maharet tarhanayı hamurlaştırmadan çorba kıvamına getirmektir. Bir iki taşım kaynatıldıktan sonra sıcak olarak servis yapılır. Kaynama esnasında isteğe bağlı olarak kurutulmuş biber konur.

Not: Tarhana çorbası yöremizde zengin fakir herkesin yaz-kış sofrasından eksik etmediği besleyici bir çorbadır.
