



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

6 yemek kaşığı kuru tarhana

1 kahve fincanı

Yeşil Mercimek

1 kase sızgıç veya kıyma

1 yemek kaşığı salça

Pul Biber

Nane

Su

3 diş sarımsak

Tuz

Tarhana 2 saat önceden ıslatılır.

Yeşil mercimek haşlanıp suyu süzülür.

1 kaşık yağla tencerede kıyma veya sızgıç kavrulur.

İçine salça, su ve ıslattığımız tarhana ilave edilir.

İçerisine ince kıyılmış sarımsak ile haşlanmış yeşil mercimek ilave edilir ve karıştırılarak pişirilir.

Kaynarken tuz, pul biber ve nane ilave edilir.

Not: Bazıları tarhana çorbasının üzerine biraz küpçük peyniri ve yağda kızarmış küçük kare ekmek parçaları koyarak yerler.

