



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (DÜZCE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

3 yemek kaşığı tarhana
1 yemek kaşığı tel şehriye
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
½ çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri miktar su

İlk olarak üç yemek kaşığı tarhana bir çorba kâsesinde ılık su ile açılır ve on dakika bekletilir. Bir tencerede tereyağı ve sıvı yağ salça ile kavrulur ve üzerine kaynar su dökülür. Daha sonra içine ısıtılan tarhana eklenir. En son kaynarken tel şehriye ilave edilerek yaklaşık on dakika daha kaynatılır.

