



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EDİRNE TARHANA ÇORBASI

150 gram köy tarhanası
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı et suyu (veya su)
10 su bardağı et suyu (2 litre)
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
100 gram beyaz peynir (tuzu alınıp rendelenmiş)

Tarhanayı 1 bardak et suyu veya su ile iyice karıştırıp 20 dakika ıslayınız. Sonra ince bir süzgeçten tamamen süzdürünüz.

Bir tencerede 10 su bardağı et suyunu kaynatıp karıştırarak tuzu ve tarhanayı ilâve ediniz ve karıştırarak kaynatınız.

1 çorba kaşığı kızdırılmış tereyağında, tuzu alınıp rendelenmiş 100 gram beyaz peyniri 1 dakika çevirip çorbanın içine ilâve ediniz, iyice karıştırıp servis yapınız.

