



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI (ERZİNCAN)

1 kase suda yumuşatılmış tarhana
Arzu edilirse az aşlık (çok ekşi olmasını istemezseniz)
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
2 parça gerdan eti veya et
Et yoksa et suyu da olabilir
2 yemek kaşığı yağ
Arzuya göre kırmızı pul biber
1 yemek kaşığı toz nane, tuz

Tencerede yağ eritilir. Yemeklik doğranmış soğanlar hafifçe kavrulur. Salçası ilave edilir. Eti konulur. Yumuşatılmış tarhanalar elle yoğrulur ve suyu ile birlikte tencereye konulur. Suyu az ise biraz daha su konulur, tuzu ve biberi atılır. Arzu edilirse aşlık da burada ilave edilir. Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altı hafifçe kısılarak pişirilmeye bırakılır. Arada sırada karıştırılarak dibinin tutmasına mani olunur. Suyu azalırsa su ilave edilir. Etler ve aşlık pişince nanesi konulur ve ocağın altı kapatılır. Kış aylarının vazgeçilmez çorbalarındandır.