



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARHANA ÇORBASI (İZMİR)

Yaz mevsiminin sonuna doğru un, yoğurt, bol domates, kırmızı biber, İzmir'e özgü yabani otlar önce kazanlarda pişirilir, daha sonra ekşimeye bırakılır, kurutulur, el ile ovularak, un haline getirilen tarhanalar, iyice kurutulup, kışa saklanır. Soğuk kış günlerinde et suyu ile pişirilip, kızarmış ekmekle sıcak sıcak servis yapılır. Tarhana çok lezzetli, besin değeri yüksek bir çorbadır.

© lezzetler.com tarif no:51834 • adı:TARHANA ÇORBASI (İzmir) • gönderen:siyami • indirme tarihi:14.03.2025 - 19:30