



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Milli Eğitim Bakanlığı

300 gram kurutulmuş yaprak tarhana (Maraş tarhanası)

1 su bardağı haşlanmış nohut

3 diş sarımsak

Üzeri için:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı nane

1 çay kaşığı toz biber

6 bardak sıcak su

Tencere içerisine 6 bardak sıcak su ve tarhana konur, tarhana yumuşayınca kadar bekletilir.

İçerisine nohut ve dövülmüş sarımsak ilave edilerek kaynayınca kadar pişirilir.

Tavaya sıvı yağ alınıp nane ve toz biber ilave edilerek kızdırılır.

Çorba, kaselere alınıp üzerine tavada kızdırılmış sos dökülerek servis edilir.

