



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

4-5 adet Maraş tarhanası

Yeteri kadar ılık su

1 su bardağı nohut

Tuz

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı

2 çay kaşığı nane

Tuz

Nohudu bir gece öncesinden ıslatın ve ertesi gün süzün. Üzerini geçecek kadar su ile birlikte tencereye alın ve yumuşayana kadar haşlayıp süzün. Tarhanayı geniş bir tencereye alın ve üzerini geçecek kadar ılık su ekleyerek ıslatın. Islanmış tarhananın üzerine nohut ve 5 su bardağı kaynar su ekleyin. Tuzunu ayarlayın ve orta ateşte koyu bir kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Üzeri için tereyağını ayrı bir tavada eritip nane ve pul biberi yakın. Çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.
