



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş'lılar Vakfı Genel Merkezi Ankara

250 gr nohut
1 kilo su
Yarım kilo Kahramanmaraş tarhanası

Nohut bir gün önceden ıslatılır. Tarhana ve nohutun üzerine bir kilo su koyularak kaynatılır. Sarımsak koyularak bir daha kaynatılır ve üzerine nane yağ yakılır.



Fotoğraf "sabahtan" tarafından gönderildi. 03.11.2020