



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

4 yemek kaşığı kuru tarhana

Aldığı kadar su

1 yemek kaşığı salça

Kavrulmuş kıyma

20 gr tereyağı

Tuz

Karabiber

Pul Biber

2 diş sarımsak

Yağ eritilir, salça ile birlikte tarhana kavrulur, kıyma ilave edilir. Tuz, sarımsak ve su ilave edilerek kaynamaya başlayıncaya kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra 5-10 dakika kısık ateşte kaynatılır. İsteğe bağlı olarak pul biber, nane ile servis yapılır.

