



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER

Tarhana 3 Yemek Kş.

Su 5 Su brd.

Salça 1 Yemek Kş.

Margarin 50 Gr.

Tuz Nane

YAPILIŞI:

1 Su bardağı suda tarhana pişirilmeden en az 1 saat önce ıslatılır. Tencerede salça ve nane, yağ hafif karıştırıldıktan sonra 4 su bardağı su ve ezilmiş tarhana ilave edilerek tuz atılır. Devamlı karıştırılarak koyulaşması ve topaklanmaması sağlanır. Kaynayınca karıştırma bırakılır. 5 dakika daha kaynayan tarhana servise hazırdır.