



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI (KASTAMONU)

Malzemeler:

1 su bardağı kuru tarhana
1 adet kuru soğan
Biraz sıvı yağ
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su

Hazırlanışı:

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir, salça katılır, birkaç dakika çevrilir. Diğer tarafta tarhana 2 su bardağı soğuk suda bekletilir. Soğanlı karışımın üzerine dökülür. 6 su bardağı su ve tuz katılır. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir. Üzerine kuru nane serpererek servise sunulur.