



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (KIBRIS)

Eyüp Sevinç

1 orta boy kase tarhana peksimedi

½ su bardağı zeytinyağı

3 litre su

Tuz

Taze kişniş

Hellim kırırları

Tarhana peksimetlerini 12 saat önceden ıslatın. Islattığınız tarhanalar su içinde çözülecek ve yumuşayacaktır. Su içinde çözülen tarhanayı ateş üzerine koyarak devamlı karıştırın. Tuz ekleyip koyulaşana kadar kaynamasını bekleyin. Ayrı bir tavada isteğe göre, zeytinyağını ısıtıp kişniş koyarak kaynayan tarhananın üzerine ilave edin ve hellim kırırları ile servis edin.

