



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANA ÇORBASI (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

250 gram kuru tarhana (Kuru tarhana tarifine bakınız)  
4 bardak su  
100 gram hellim, küp şeklinde doğranmış  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
Ağız tadına göre tuz  
1 çay kaşığı margarin  
1/2 küp tavuk veya sebze suyu (bulyon)

Pişırmadan önce, orta boy bir tencereye tarhanayı suya koyup bir gece veya 1 [?] 2 saat bekletin. Bekletilen tarhanayı, olduğu şekilde orta ateşe koyup 15 dakika karıştırarak kaynatın. Eğer kıvamı koyu ise kaynamış su ilave edin. Diğer yandan hellimi bir tavada yağla kızartın. Hellimleri pişen tarhanaya dökün. Üzerine tuz, margarin ve tavuk veya sebze bulyonu koyup karıştırın. 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Sıcak servis yapın.

