



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (MALATYA)

250 gr Malatya tarhanası
1 su bardağı siyah nohut
Yarım kg ıspanak
4 çorba kaşığı kavurma
2 su bardağı yoğurt
8 su bardağı su ya da et suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Bir gece önceden Malatya tarhanası ve siyah nohut yıkandıktan sonra aynı suya ıslatılır. Ertesi günü tencereye kavurma konur orta ateşte bir kaç kez çevirdikten sonra ıslatılmış nohut ve tarhana ıslatma suyuyla eklenir. Daha sonra ince doğranmış ıspanak katılır. Ispanak yumuşayınca yoğurt, et suyu ve tuz karışımı eklenir bir taşım kaynatılır. Üzerine arzuya göre biberli yağ gezdirilebilir.

[ML® Taze Tarhana Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 19.02.2015