



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (MALATYA)

THY Skylife

8-10 topak Malatya dövme tarhanası
250 gr kavurma
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı kuru nane
10 su bardağı et suyu veya su
1 kg yoğurt
2 yemek kaşığı un

Tarhanayı bir tencerede, üzerini aşacak kadar su ile ıslatın; sonra bu suyunu süzün. 10 bardak kadar et suyu veya su ekleyip birkaç taşım kaynatın. Ardından kavurma ve tuz ilave edin. Tarhana taneleri iyice pişip açılınca yoğurdu un ile çırparak çorbaya ilave edin. Üzerine tereyağında yakılmış nane ve kırmızı biber ekleyerek sıcak servis edin.

