



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MALATYA TARHANA ÇORBASI

- 1 kase Malatya tarhanası
- 1 adet ufak soğan
- 1 diş sarımsak
- 5 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 adet kırmızı biber
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tarhana 6 su bardağı sıcak suda en az yarım saat bekletilir. Bu arada ince kıyılmış soğan ve sarımsak yağda pembeleştirilir. Üzerine ince kıyılmış biber ve salça eklenir. En son suyuyla birlikte tarhana ve tuz atılır. Malatya tarhanasının yapısı iri taneli olduğu için sürekli karıştırarak pişirilir. Sıcak servis yapılır.

[ML® Bahar Tarhanası için tıklayın](#)