



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (KAVURMALI) (MALATYA)

<https://www.beskonaklarmalatyamutfagi.com.tr>

Bir kâse Malatya tarhanası
Bir çay bardağı kara nohut
Yarım kilo ıspanak
250 gram kavurma
Tereyağı
Nane
Tuz

Akşamdan tarhana ve nohut ıslatılır. Yeterli miktarda suyun içerisine tarhana ve nohut konarak belli bir süre kaynatılır. Tarhanaların pişmesine yakın bir zamanda içine doğranmış ıspanak ve kavurma eklenir. Daha sonra çorba piştikten sonra tereyağında kızartılan nane çorbanın üzerine dökülerek servise hazır hale getirilir.

Not: Malatya tarhanası toz halinde olmayıp parça şeklindedir.