



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANA ÇORBASI (MALATYA)

2 su bardağı dövme tarhanası  
1/2 kg. ıspanak  
250 gr. kavurma  
3 yumurta kadar yağ  
2 yemek kaşığı kuru nane  
8-10 bardak et suyu  
Tuz  
1 kg. yoğurt  
2 yemek kaşığı un

Tarhana bir tencerede üzerini geçecek kadar suyla ıslatılır. İçerisine et suyu veya su ilâve edilir, pişirilir. Pişerken kavurma ve biraz tuz konur. Taneler iyice pişince ayıklanmış, yıkanmış, doğranmış ıspanaklar ilâve edilir, iki taşım kaynatılır, ateşten alınır. Yağla nane karışımı üzerine gezdirilir.

Not: Arzu edilirse ezilmiş yoğurt; iki kaşık un ilavesi ılıklaştırılarak ilâve edilir.