



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birlięi
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

3 yemek kaşığı toz tarhana
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı tereyağ
Tuz
Karabiber

Tereyağı tencerede eritilir ve üzerine 1 yemek kaşığı domates salçası ve 3 yemek kaşığı toz tarhana konur. Az miktar kavrulduktan sonra soğuk su ilave edilerek kaynayana kadar karıştırılır. 5 dk daha kaynatıldıktan sonra servise hazır hale gelir.