



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANA ÇORBASI (NİĞDE)

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 çorba kaşığı tarhana  
1 çorba kaşığı katıyağ  
6 su bardağı su  
1/2 çorba kaşığı salça  
3 diş Sarımsak  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
Tuz  
Karabiber

Tarhana bir kâseye konularak bir bardak su ile ıslatılır, bir tencereye bir çorba kaşığı yağ konularak eritilir içine ezilmiş salça, dövülmüş Sarımsak katılarak karıştırılır. Sonra üzerine 6 bardak su dökülerek tekrar karıştırılır. Tencere orta ateşte ısıtmaya bırakılır. Su ılıyınca suda ıslattığımız tarhana yavaş, yavaş karıştırılarak ilave edilir. Karıştırmaya devam ederek pişirilir. Çorba göz, göz kabarmaya başlayınca bir taşım daha kaynatılarak ateşten alınır. Üzerine kuru nane serpilerek, sıcak ikram edilir.

Not: Tarhana çorbası devamlı karıştırılarak pişirilir, karıştırılmadığı takdirde tarhana suyla iyice karışmaz, topak, topak olur.