



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (OSMANİYE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 sürahi su
1 yemek tabağı hazırlanmış tarhana
Yağ
Salça
Nane
Biber
İsteğe bağlı sarımsak

Suya tarhana katılır ve kaynatılır. Piştikten sonra sosu için yağ, salça, nane ve biber tavaya konulur. Ateşte yakılır. Tencereye dökülür. İsteğe bağlı olarak ezilerek sarımsak katılır.

