



## 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.

