



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı acı biber salçası
- 5 çorba kaşığı tarhana
- 2 diş sarımsak
- 6 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Suyun içine beş çorba kaşığı tarhanayı ekleyip karıştırın, soğuk suda biraz çözülmesini bekleyin. Tencereye tereyağını ve sarımsağı alıp 5 dakika kadar kavurun. Salçayı ve tarhanalı suyu da üzerine ilave ederek sürekli karıştırarak kaynatın. 10 dakika kadar pişince ocaktan alıp bekletin. Çorbanın üzeri için tereyağında pul biberi kavurup küp doğranmış ekmekleri servis yaparken çorbanın üzerine paylaştırın.

