



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARHANA ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):

- 1 çay bardağı toz tarhana,
- 1 çorba kaşığı tuz,
- 1 tutam kırmızı biber,
- 2 çay kaşığı margarin,
- 5 bardak ılık su.

Yapılışı:

Toz tarhana bir kasede bir bardak ılık suyla ıslatılıp eritilir. Diğer tarafta bir kuşaneye 4 bardak ılık suyla silme bir çay kaşığı tuz konur. Orta ateşte kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başlayınca kâse içinde ezip sulandırılmış tarhana, karıştırmaya ara vermeksizin sicim gibi ince bir biçimde akıtılarak kuşaneye dökülür, karıştırarak karıştırarak pişirilir. 10 dakika sonra çorbanız hazırdır. Kâselere veya çukur çorba tabaklarına boşalttıktan sonra içinde kırmızı biber bulunan margarin kızdırılıp çorbanın üstüne dökülerek servis yapılır.
