



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TARHANA ÇORBASI

- 1 su bardağı toz tarhana
- 6 su bardağı sıcak et suyu
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı nane

Toz tarhanayı 1 su bardağı kadar sıcak et suyu ile karıştırarak yumuşaması için bekletin. Ayçiçek yağın derin bir tencerede kızdırın. Domates salçasını ekleyin ve 2- 3 dakika kadar kavurun. Tuz, karabiber, pul biber ve naneyi katıp, karıştırın. Baharatlarla kavrulmuş salçaya ıslattığınız tarhanayı ilave edin. Kalan sıcak et suyunu ilave edip, bir çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak çorbanın kıvam almasını sağlayın. Kaynayan çorbayı bekletmeden sıcak olarak servis edin.

