



## TARHANA ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

5 dolu yemek kaşığı tarhana  
1 litre su  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber

1. Tarhanayı derin bir kasede biraz su ile iyice karıştırın.
2. Tencereye yağı koyun, ardından salça, biber salçası ve dövülmüş sarımsağı ekleyin.
3. İyice kavurun. Daha sonra tencereye suyu ilave edin ve kaynatın.
4. Erittiğiniz tarhanayı içine ilave edip kısık ateşte kıvam alınca kadar karıştırarak pişirin.

