



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

150 gr tarhana
2 adet Knorr Et Bulyon
8 su bardağı su
200 gr dana kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
300 gr taze fasulye
1 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı nane

Tencerede zeytinyağı ile soğanı ve sarımsağı kavurduktan sonra fasulyeleri ilave edin.

Kıymayı ilave edin ve rengi değişince pul biberi ekleyin.

6 bardak soğuk suyu kavurduğunuz kıyma ve fasulyelerin içine ilave ettikten sonra Knorr Et Bulyonları ekleyin.

2 bardak ılık suyun içerisine 150 gr tarhanayı ekleyin ve yoğun bir sıvı kıvamına gelinceye kadar karıştırın.

Son olarak hazırladığınız tarhana karışımını, kıymalı karışıma ekleyip kaynayana kadar karıştırın ve kaynadıktan sonra altını kısın.

20 dakika kısık ateşte pişirdiğiniz çorbanızı nane ekleyerek servis edebilirsiniz.

