



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

2 adet domates
2 adet kırmızı sivri biber
2 adet yeşil sivri biber
2 adet havuç
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı un
5 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz
Yarım demet maydanoz

Domatesleri ve biberleri yıkayın. Havuçları kazıyıp yıkayın. Hepsini irice doğrayın. Üzerine yoğurt ve un ekleyerek blenderden geçirin. Pişireceğiniz tencereye alın. Üzerine et suyu ve tuz koyup yavaş ateşte 20 dakika kaynatın. Ayrı bir kapta tereyağını kızdırın. Pul biber ekleyerek çorbaya ilave edin. Servis tabağına alın. Üzerine yıkanmış ince kıyılmış maydanoz serpip servise sunun.

