



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yaę
4 yemek kaşığı dolusu toz tarhana
4 su bardaęı et suyu veya su
2 tatlı kaşığı domates salçası
2 ay kaşığı Tuz
1/2 ay kaşığı Karabiber

Tenceremizde Bizim Yaę ve salçayı kısık ateşte salçanın kokusu çıkana kadar birkaç dakika kavuruyoruz. Kavrulunca içine suyunu döküp vakit kaybetmeden tarhanayı da ilave ediyoruz. Yine vakit kaybetmeden tuzunu ve karabiberini serpiyoruz ve hiç ara vermeden sürekli karıştırıyoruz. Topaklanmaması için kısık ateşte ve sürekli karıştırmak önemli. Tarhana koyulaşıp kaynar kaynamaz ocaktan alıp servis edebilirsiniz.

Not: Tarhanayı su ısınmadan hemen ilave etmelisiniz yoksa topaklanır.
