



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

3½ yemek kaşığı tarhana
3½ yemek kaşığı domates püresi
1,2 l sebze eti suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Tarhanayı bir bardak suda ezerek ıslatın.

SoupMaker'a önce suyu ardından tarhana ve geri kalan malzemeleri koyun, kapağı kapatın ve kremalı çorba programına basın.

Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı uygun kupa ya da kaselere boşaltın.

Not: Tarhana zaten tuzlu bir gıdadır. Satın aldığınız karışıma bağlı olarak lezzet vermek için tuz ekleyebilirsiniz.

