



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı tarhana
1 tutam tuz
1 tutam pul biber
Su

Tereyağını tencereye alıp eritiyoruz. İçine tarhanayı döküp orta ateşte birkaç dakika kavuruyoruz. Daha sonra yaklaşık 1,5 litre su döküp çırpıyoruz. Tuzunu ekleyip bir taşım kaynatıktan sonra servis tabağına alıp üzerine pul biber serpip servis yapıyoruz.

