



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

3 yemek kaşığı toz Tarhana
1 Çorba Kaşığı Salça
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çay Kaşığı Nane
Tuz
1 Çay Kaşığı Kırmızı biber

1 çorba kaşığı tereyağı tencereye alıp, eritin. 1 çorba kaşığı salçayı tencereye ekleyip yağda kızdırın. 5 su bardağı suyu ilave edin. Başka bir kâbın içinde de, 1 su bardağı suya, tarhanayı ekleyip karıştırın. Kaynamakta olan tencerenin içine bu karışımı ilave edin. 15-20 dakika pişirin. 1 çay kaşığı nane ve 1 çay kaşığı kırmızıbiber ilave edip servis yapın.

