



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

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

6 su bardağı su
5 yemek kaşığı tarhana
3 yemek kaşığı zeytinyağı
½ yemek kaşığı biber salçası
¼ yemek kaşığı domates salçası
Karabiber
Pul biber
Tuz

Geniş bir tencereye zeytinyağını ve salçaları alın.
Ayrı bir kaptan tarhanayı su ile çırpın.
Salçalı sosun üzerine baharatları ekleyin.
Tarhanalı suyu da tencereye ekleyin ve katılaşmaya başlayana kadar karıştırın.
Çorba katılaşmaya başlayınca tuzunu ekleyin.
1 tatlı kaşığı tereyağı ekleyip çorbanın içerisinde eriyene kadar karıştırın.
Çorbanız hazır.

