



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

3 yemek kaşığı toz tarhana
1 çorba kaşığı salça (domates ve biber)
1 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
Tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber

1 çorba kaşığı tereyağı tencereye alıp, eritin. 1 çorba kaşığı salçayı tencereye ekleyip yağda kızdırın. 3 diş sarımsağı ince ince içerisinde doğrayın (sarımsağın ağza gelmesini istemiyorsanız rendeden geçirin). 5 su bardağı suyu ilave edin. Başka bir kabın içinde de, 1 su bardağı suya, tarhanayı ekleyip karıştırın. Kaynamakta olan tencerenin içine bu karışımı ilave edin. 15-20 dakika pişirin. Üzerine pul biber serperek servis edebilirsiniz.

