



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANA ÇORBASI

<https://acunn.com>

1 su bardağı toz tarhana  
7,5 su bardağı sıcak et suyu / 1 adet et su tablet ile hazırlanmış  
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı nane  
2 diş sarımsak

1 su bardağı toz tarhanayı 1,5 su bardağı kadar sıcak et suyu ile karıştırıp yumuşaması için bekletin ardından 2 yemek kaşığı ayçiçek yağın derin bir tencerede kızdırın. 2 diş ezilmiş sarımsak ve 1 tatlı kaşığı domates salçasını da ekleyip 2- 3 dakika kadar kavurun.  
1'er çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber ve 1 tatlı kaşığı naneyi katıp, karıştırın. Baharatlarla kavru lan salçaya ıslattığınız tarhanayı ilave edin.  
Kalan 6 su bardağı sıcak et suyunu ilave edip, bir çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak çorbanın kıvam almasını sağlayın.  
Son olarak, kaynayan çorbayı bekletmeden sıcak olarak servis edin.

Not: Evinizde hazırladığınız et ya da tavuk suyunu kullanabilirsiniz. Pişirdikçe koyulaşan bir çorba olduğu için daha sonra tüketecekseniz üzerine su ilave etmenizi öneririz.

