



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

4 yemek kaşığı tarhana
8 su bardağı su
1 su bardağı tavuk suyu
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
Tuz
1 yemek kaşığı kırmızı biber
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı kuru nane

Tencereye yağ ve salça alınır, bir süre kavrulur, kırmızı pul biber ilave edilir.

Üzerine soğuk su ve tavuk suyu eklenir, bir süre karıştırılır.

Tarhana eklenir, tahta kaşıkla aralıksız karıştırılır.

Kaynayınca tuz ve rendelenmiş sarımsak ilave edilir. Çorbanın kıvamına bakılır, gerekirse biraz daha kaynar su eklenir.

En son kuru nane eklenir, bir kaç dakika daha karıştırarak kaynatılır.

Ateş kapatılır, bir süre dinlendirilip servis yapılır.

