



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

Melceü't - Tabbahin (Mehmet Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Meşhur olan tarhanadan mamul olmayıp daha âlâ olur.
Gayet has hünkârî francalayı ğundan ayırıp fakat içini bir kıyye miktarına yüz dirhem miktarı torba yoğurdu konulup taş dibek çimşir el ile gereği gibi halledip bir gece terk ettikten sonra bir tencere içine vaz, badehu et suyu ile aheste aheste ezip mutedil ateşte bir saat miktarı piştikten sonra yine ol has ekmeklerden lokum gibi ufarak doğrayıp rûgan-ı sâde içinde kızartıp üzerine koyalar.
Eğer süt ve kaymaktan bulunup bir miktar da vazolunur ise daha latif olacağına şüphe yoktur.

