



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

3 yemek kaşığı ev tarhanası

1 yemek kaşığı nane

6 su bardağı su

1 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Kırmızı pul biber

Tuz

Tencereye nane, salça, diğer baharatlar ve sıvı yağı alalım.

Tarhanaları ekleyip topaklanma olmaması için sürekli karıştıralım.

Dilerseniz tarifinize tereyağı ekleyebilirsiniz.

Suyu az az ekleyelim ve çırpma işlemine devam edelim. Tel çırpıcıyla bu işlemi yapabilirsiniz.

Kaynayana kadar karıştıralım. Kaynadıktan sonra 5 dakika pişirelim.

Ocaktan alıp dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

