



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

4 çorba kaşığı tepeleme tarhana
150 gram kıyma veya kavurma
1 çorba kaşığı sıvıyağ
8 su bardağı soğuk su
Tuz
Karabiber
Nane

Kıymayı sıvı yağda soteleyin. 6 su bardağı su ekleyip kaynamaya bırakın. Ayrı bir yerde 2 su bardağı su ve tarhanayı iyice karıştırın ve tencereye ilave edin. Tuzunu ayarlayıp koyulaşana dek pişirin. Karabiber ve nane serpip, sıcak olarak servis yapın.

