



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

Tuğrul Şavkay

45 gr. tarhana

1,5 lt. et suyu (6 su bardağı)

Tuz

1 adet ekmek (küçük küpler biçiminde doğranmış)

Tarhanayı 1 su bardağı soğuk su ile karıştırarak yumuşatın. Et suyunu tencereye koyup, orta ateşe oturtun. İlininca tarhanayı katıp, topaklanmaması için, kıvamını buluncaya kadar sürekli karıştırın.

Tuzunu ayarlayıp, iki taşım kaynatarak çorbayı ateşten alın. Bir tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca, küçük küpler biçiminde kesilmiş olan ekmek parçalarını içine atın. Ekmekleri altın sarısı renk alıncaya kadar kızartıp, yağ ile birlikte tenceredeki çorbanın içine boşaltın. Çorbayı sıcak olarak servis yapın.

