



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

Nevin Halıcı

10 su bardağı et suyu ya da tavuk suyu
1 su bardağı tarhana
1 lüle kaymak ya da kaşar peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı
3 dilim ekmek

Tarhanayı akşamdan ıslat. Çorba tenceresinde ılık et suyuyla karıştırarak çiğ kokusu gidene kadar pişir. Kâseye alınca kaymağı veya rendelenmiş kaşar peynirini koy. Tereyağda kızartılmış fındık büyüklüğünde ekmekle birlikte sofraya al. Sade suyla pişirildiğinde çorbaya iki diş sarımsak dövülerek konur. Kaymak konmaz, peynir konur. Yüzüne kızdırılmış biberli yağ veya kıymalı yağ gezdirilir.
