



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

3 yemek kaşığı tarhana
1 orba kaşığı salça
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı nane tuz
1 ay kaşığı kırmızıbiber

1 orba kaşığı tereyağı tencereye alıp, eritin. 1 çorba kaşığı salçayı tencereye ekleyip yağda kızdırın. 5 su bardağı suyu ilave edin. Bařka bir kabın içinde de, 1 su bardağı suya, tarhanayı ekleyip karıştırın. Kaynamakta olan tencerenin içine bu karışımı ilave edin. 15-20 dakika pişirin. 1 çay kaşığı nane ve 1 çay kaşığı kırmızıbiber ilave edip servis yapın.