



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANA ÇORBASI

3 yemek kaşığı toz tarhana  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı salça  
5 su bardağı su  
Nane  
Tuz

Toz tarhanayı 1 su bardağı su ile karıştırın.  
Tereyağını tencerede eritin.  
Ardından salçayı ilave edip karıştırın.  
Tuz, nane ve dilerse baharat da ekleyin.  
Üzerine suda ıslattığınız tarhanayı ekleyip karıştırın.  
Daha sonra 5 su bardağı suyu ilave edip çorbanızı kaynayana kadar karıştırın.  
Çorbanız kaynayıncaya kadar kısık ateşte 10 dakika pişmeye bırakın.  
Sıcak olarak servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.07.2022