



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

5 yemek kaşığı toz tarhana
3 su bardağı et ya da tavuk suyu
3 su bardağı su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 diş sarımsak
Tuz, karabiber, pul biber ve kuru nane

Tarhananın üzerine sıcak et ya da tavuk suyu ekleyip karıştırın ve yumuşaması için bir kenara ayırın. Çorba tenceresinde sıvıyağı kızdırın ve ezilmiş sarımsağı kavurun. Üzerine salçayı ilave edin ve 2 dakika daha kavurun. Baharatları da tencereye alın. Kavrulan salçaya tarhanayı ilave edin. Kalan suyu da tencereye ekleyin ve çirpiciyle karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Kaynayan çorbayı 5 dakika daha karıştırın ve sıcak olarak servis yapın.

