



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

5 yemek kaşığı toz tarhana
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı tatlı toz biber
5 su bardağı oda sıcaklığında su
Tuz
Tarhanayı ıslatmak için ayrıca su

Tarhanayı bir kaseenin içine alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin ve karıştırın,
Bu sırada tereyağını bir tencerede eritin,
İçine toz biberi ekleyip karıştırın,
Önce suyu, ardından da tarhanayı ekleyin,
Sürekli karıştırarak kıvamını bulana kadar pişirin,
Kaynamaya başlayınca altını iyice kısıp karıştırarak 1-2 dk. daha pişirin,
Tuzunu ekleyip karıştırın ve ateşten alın.

