



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

3 adet domates rende
1.5 çorba kaşığı tarhana
Tuz, karabiber, pul biber, nane
Tereyağı
2 diş sarımsak
Zeytinyağı
3 su bardağı su

Salça ve rende domates biraz zeytinyağı ilavesi ile kaynatılır.
Ilık su aracılığıyla açılan tarhana ilave edilir.
Tuz, pul biber, karabiber, sıcak su ilavesi ile pişirmeye bırakılır.
İçerisine 2 diş sarımsak eklenir.