



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 su bardağı toz tarhana
- 2 su bardağı ılık su
- 3 su bardağı tavuk veya et suyu
- 1 tatlı kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı zeytinyağını tencereye alın salçayı ekleyip, kavurun. Su ve et sularını ilave edin. 1 su bardağı tarhanayı tencereye alın. Karıştırdıktan sonra tarhana eriyinceye kadar 15-20 dakika dinlendirin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Sıcak servis yapın.

