



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TARHANA ÇORBASI

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

7 - 8 yemek kaşığı tarhana  
6 su bardağı su  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı domates salçası  
Tuz, karabiber (damak zevkinize göre ayarlayın)  
İsteğe bağlı olarak nane veya kuru nane (servis için)

Bir tencerede tereyağı eritin. Kızan yağın üzerine domates salçasını ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.

Suyu tencereye ekleyin. Kaynatın.

Tarhanayı bir kaseye alın ve 1 bardak soğuk su ekleyerek karıştırın. Homojen bir kıvam elde edene kadar karıştırmaya devam edin.

Karışımı tencereye ekleyin ve çorbayı kısık ateşte pişirin, sürekli karıştırarak topaklanmamasını sağlayın.

Not: Tarhanayı açmak için kullanılan su sıcak değil, soğuk olmalıdır.

---