



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

- 4 yemek kaşığı toz tarhana
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 7 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 diş ezilmiş sarımsak

Toz tarhanayı geniş bir karıştırma kasesi içerisine dökün.

Üzerine toz nane ve oda sıcaklığında iki su bardağı suyu ekleyin.

Tarhana yumuşayana kadar oda sıcaklığında bekletin.

Tarhana yumuşayana kadar geniş bir tencereye sıvıyağı ve tereyağını ekleyin ve orta ateşte eritmeye başlayın.

Ezilmiş sarımsak ve salçayı ekleyerek kavurun.

Yumuşamış olan tarhana karışımını ekleyip üzerine tuzu ilave edin ve karıştırın.

Beş su bardağı suyu tencereye dökün.

Ara ara karıştırarak çorba koyulaşana kadar pişirin.

Çorbayı sıcakken servis etmeniz tavsiye edilir.

Pişırdıkçe koyulaşan bir çorba olduğu için daha sonra tüketmek istediğinizde üzerine su ilave etmeniz önerilir.

