



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

3 yemek kaşığı ev yapımı tarhana

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı salça

4 su bardağı sıcak su

1 ay kaşığı pul biber

2 ay kaşığı tuz

Öncelikle 3 yemek kaşığı Ev yapımı tarhana mızı bir kaseinin içinde veya cezvede sıcak su ile ıslatıyoruz 10 dakika kadar bekledikten sonra blender ile iyice çırpıyoruz ardından tenceremize bir tatlı kaşığı tereyağını ilave ederek erittiğimiz tereyağına bir tatlı kaşığı salça ekliyoruz sıcak 4 su bardağı suyumuzu ekliyoruz cezvede veya bir kasede erittiğimiz tarhana mızı tenceremize yavaş yavaş döküyoruz 1 çay kaşığı pul biber ve 2 çay kaşığı tuz ekliyoruz yaklaşık 10 dakika kaynatıyoruz.