



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARHANA ÇORBASI

Gerekli malzeme:

1 paket Knorr Tarhana Çorbası

5 su bardağı su

1 yemek kaşığı margarin

100 gr kıyma

1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni

Sos için:

2 yemek kaşığı margarin

1 tatlı kaşığı pulbiber

1 tatlı kaşığı nane

Margarini tencerede kızdırın. Kıymayı ekleyip kavurun. Su, Knorr Tarhana Çorbası ve Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi ilave edip karıştırın. Kaynayınca 10 dakika orta ateşte pişirin. Sos için, margarini kızdırın. Nane ve pulbiberi ilave edip karıştırın. Çorbanın üzerine gezdirin. Kaselele alıp sıcak olarak servis yapın. Afıyet olsun.

---