



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

- 4 yemek kaşığı toz tarhana
- 5 su bardağı su (veya et/tavuk suyu)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Bir kaseye tarhanayı alın, üzerine 1 bardak ılık su ekleyerek 10 dakika bekletin. Böylece tarhana çorbanın içinde topaklanmaz.

Tencereye tereyağı ve sıvı yağı ekleyin, ardından domates salçasını ekleyerek kavurun.

Islatılmış tarhanayı tencereye ekleyin ve sürekli karıştırarak üzerine 4 su bardağı sıcak suyu veya et/tavuk suyunu ekleyin.

Kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10-15 dakika daha kaynatın.

Tuzu, karabiberi ve pul biberi ekleyerek karıştırın.

Çorba koyulaşınca ocaktan alın ve sıcak servis edin.

