



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

4 yemek kaşığı toz tarhana
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 diş sarımsak (ezilmiş)
1 yemek kaşığı domates salçası
6 su bardağı su veya et suyu
1 çay kaşığı nane
Tuz, karabiber, pul biber (isteğe bağlı)

Tereyağı ve sıvı yağı tencerede ısıtın. Ezilmiş sarımsağı ve salçayı ekleyin, kokusu çıkana kadar kavurun. Toz tarhanayı ilave edip birkaç dakika kavurun. Yavaş yavaş suyu ekleyin ve karıştırarak açılmasını sağlayın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10-15 dakika pişirin. Üzerine nane ve baharatları serpip servis edin.

