



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

Tunalı Çiçek Lokantası Kavaklıdere

MALZEMELER

1/2 su bardağı un tarhanası,

1-2 diş sarımsak

1 yemek kaşığı salça,

1 yemek kaşığı sıvı yağ,

4 su bardağı ılık su,

Tuz,

Karabiber

Pul biber,

Nane,

süslemek için maydanoz.

YAPILIŞI

Derince bir tencereye 1 kaşık yağ konur. Küçük küçük doğranmış ya da dövülmüş sarımsaklar eklenir ve 1-2 dakika kavrulmaya bırakılır. Daha sonra nane ve salça eklenerek biraz daha kavrulur. Tarhana derince bir kabın içine konur. Üzerine 4 bardak ılık su eklenerek tarhanalar suda eritilir. Eridikten sonra tencereye sürekli karıştırarak yavaş yavaş dökülür. Tuz, karabiber ve pul biber de eklendikten sonra kaynayanaya kadar karıştırılır. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte 1-2 dakika daha kaynatılır ve ocaktan alınır. Arzuya göre maydanozla süslenir. Sıcak olarak servis yapılır.