



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı kuru tarhana
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı çiçek yağı
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir, salça katılır, birkaç dakika çevrilir. Diğer tarafta tarhana 2 su bardağı soğuk suda bekletilir. Soğanlı karışımın üzerine dökülür. 6 su bardağı su ve tuz katılır. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir. Üzerine kuru nane serpererek servise sunulur.