



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

1 bardak tarhana
8 bardak su
150 gr. yağsız kıyma
2 çorba kaşığı yağ
2 domates veya 1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz

Tencereye yağı kıymayı koyun. Kıyma suyunu bırakıp yeniden çekinceye kadar kavurun. Sonra buna kabukları soyulup ince ince doğranmış domatesleri ya da 1 kahve fincanı suda eritilmiş domates salçasını koyun. Domatesler eriyip püre haline gelene kadar pişirin. Suyu ısıtın. Bir kase nin içinde tarhanayı bu suyun bir kısmı ile ezerek sulandırın, kıymanın üstüne dökün. Kalan suyu, tuzu koyun. Hepsini karıştırarak orta harare tli ateşte çorba boza kıvamına gelene kadar pişirin. Kase ye boşaltın. Yanında yağda kızartılmış küp ekmek parçaları oldu ğu halde servis yapın.