



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

2000 gram et suyu (8 bardak)

160 gram tarhana (1 bardak)

150 gram kıyma

Tuz

60 gram margarin (3 çorba kaşığı)

6 dilim ekmek

250 gram domates (2 orta) ya da 50 gram tuzsuz domates salçası

60 gram margarin (3 çorba) kaşığı

1 Tencereye 3 silme çorba kaşığı margarin ile 150 gram kıyma koyarak, kıyma suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar kavurmalı, sonra bunlara soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates ya da az suda eritilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek domatesler iyice erimiş bir hal alıncaya kadar, arada bir karıştırmak suretiyle kavurmakta devam etmelidir.

2 Domatesler eriyince, bunlara sırasıyla; 8 bardak ılık bir halde et suyu, tuz ve serpercesine 1 bardak da tarhana ilâve ederek, çorba bozamsı bir koyuluk alıncaya kadar durmadan karıştırmak suretiyle, pişirmeli ve yanında kızarmış 50 küçük ekmek olduğu halde servis yapmalıdır.