



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

4 dolu yemek kasigi tarhana
8 bardak et suyu veya su
100 gr kiyma (et suyu olursa gerekmez)
1 büyük domates
1 yemek kasigi tepeleme yemek tereyağı

1-Tarhanayı 1 bardak su veya et suyuyla ıslatin.
2-Kiymayı yağla birlikte 4-5 dakika kavurun. Doğranmış domatesleri karıştırıp 3-4 dakika daha pisirin.
3-Kalan et suyunu ve ıslatılmış tarhanayı kıymaya katin. Ara sıra karıştırarak 10 dakika daha pisirin.

Not:Kiyma kullanılmadığı zaman, domatesi süzgeçten geçirin ya da küçük parçalara doğrayıp yağla biraz pisirin.

[ML® Kerevizli Tarhana Çorbası için tıklayın](#)
