



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

1 Su bardağı tarhana
3 kaşık tereyağı
2 adet domates
6 bardak et suyu
Tuz
Karabiber
Nane

Yağ bir tencerede eritilir. Rendelenen domatesler yağda öldürülür. Et suyu, tuz, karabiber ilave edilerek kaynatılır. Ayrı bir kapta su ile eritilen tarhana kaynamakta olan tencereye ilave edilerek topaklanmaması için karıştırılır. Yeterince koyulaşınca ateşten alınıp nane ilave edilerek servis yapılır.