



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

Bir Çorba kaşığı margarine 2 diş sarımsak mercimek büyüklüğünde doğranır. Pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızaran yağa önceden rendelenmiş bir domates ya da bir tatlı kaşığı salça ilave edilerek hafifçe kavrulur. Üzerine 1 litre su konulup, 1 çay kaşığı tuz atılır. 100 gr. hazır toz tarhana ilave edilerek kaynayıncaya kadar durmadan karıştırılır. 5 dakika kendi halinde kaynadıktan sonra servis yapılır. Arzuya göre sarımsak kullanılmayabilir.

[ML® Terviy e Çorbası için tıklayın](#)

