



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

- 1 su bardağı toz tarhana
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ + 25 gr tereyağı
- 2 adet orta boy domatesin rendesi (1 yemek kaşığı domates salçası da kullanabilirsiniz)
- 6-7 su bardağı su (et ya da tavuk suyu kullanmanızı öneririm, bulyon tablet de kullanabilirsiniz.)
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 yemek kaşığı kuru nane

Tarhanayı 2 su bardağı suyla derin bir kaba alın ve karıştırarak yumuşatın. Diğer taraftan, sıvıyağı orta boy bir tencereye koyup orta ısıda ateşte kızdırın. Yağ hafif kızınca rendelenmiş domatesleri ya da salçayı ekleyip tel çırpıcıyla sürekli karıştırarak 2 dakika kavurun. Ezilmiş tarhana ve kalan 5 su bardağı suyu da tencereye aktarın, (et ya da tavuk suyu yoksa bulyon kullanabilirsiniz) Tuz ve karabiberi serpiştirip sürekli karıştırarak çorba koyulaşıp kaynamaya kadar pişirin. Çorba kaynamaya başlayınca nranın altını kısıp 5 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın. Diğer taraftan, tereyağını küçük bir tavada kızdırıp naneyi kızgın yağda çevirin ve ocaktan alın. Naneli sosu sıcak çorbanın üzerine gezdirip karıştırın. Çorbayı sıcak sıcak servise sunun.