



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANA ÇORBASI

1000 gram et suyu (4 bardak)  
80 gram tarhana (1/2 bardak)  
75 gram koyun kıyması  
30 gram tereyağı  
125 gram domates ya da 25 gram domates salçası  
4 dilim ekmek  
30 gram tereyağı (ekmekler için)  
Tuz

Tencereye tereyağı ile kıymayı koyarak kavurunuz. Kıyma suyunu çekince buna ya domates veya salça karıştırarak yine kavurunuz. Sonra et suyu, tuz, koyup, serpmek ve kanştırmak suretiyle kaynar suya tarhana ilâve ediniz. Tarhana önceden ıslatılırsa daha iyi netice verir. Boza kıvamına gelinceye kadar karıştırıp pişiriniz. Diğer bir tavada kuşbaşı doğradığınız ekmekleri, tereyağında kızartıp, çorbayı bununla servis yapınız.



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020