



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARHANA ÇORBASI

Tarhana (yarım su bardağı, 70-100 gr.)  
Kuru soğan (1 adet orta boy)  
Kıyma (yağlı, 2 çorba kaşığı, 50 gram.)  
Margarin (1 çorba kaşığı, 30 gram) veya sıvıyağ (yarım çay bardağı)  
Salça (yarım çorba kaşığı)  
Domates (1 adet orta boy, soyulmuş)  
Sivri biber (2 adet)  
Tereyağı (Yarım çorba kaşığı, 15 gram) veya sıvıyağ (1.5 çorba kaşığı)  
Tuz (1 tatlı kaşığı)  
Karabiber (1 çay kaşığı)  
Pul biber (1 tatlı kaşığı)  
Sıcak su (4 su bardağı)  
Soğuk su (1 su bardağı)

1 adet orta boy soğanı çok ince doğrayın. Bir tencere içinde erittiğiniz 1 çorba kaşığı margarinin (ya da yarım çay bardağı sıvı yağın) içine soğanları atın ve pembeleşinceye kadar karıştırın.

2 adet sivri biberi ince ince kıyın ve 2 çorba kaşığı kıyma ile birlikte tencerenin içine atın ve karıştırmaya devam edin.

Ayrı bir kapta yarım su bardağı tarhanayı bir bardak soğuk suyla ıslatın ve iyice eritin, beklemeye alın.

Soğan ve biberleri kavurduğunuz tencerenin içine yarım çorba kaşığı salçayı ekleyerek karıştırmaya devam edin. 2 dakika normal ateşte karıştırdıktan sonra 4 bardak sıcak suyu ekleyin.

Tenceredeki su kaynamca içine, ıslanmış olduğunuz tarhanayı yavaş yavaş karıştırarak ekleyin. Yaklaşık 3 dakika kaynama süresinde tarhanaların top top olmaması için karıştırmaya devam edin. Pişen çorbanızı servis tabaklarına alın.

Kızdırılmış ayrı bir tavada tereyağının yanmamasına dikkat ederek eritin. Eriyen tereyağının üzerine 1 tatlı kaşığı pulbiberi ve 1 çay kaşığı karabiberi ekleyerek hazırladığınız sosu, servis tabaklarına aldığınız çorbanın üzerine gezdirerek, çorbayı servise hazır hale getirin.

Not: Tarhanayı ıslatırken soğuk su, pişirme suyunda da sıcak su kullanmanız ve ilk pişim anında sürekli karıştırmanız önerilir.