



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

150 gr (1 su bardağı) tarhana
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
100 gr kıyma (yağsız)
2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
3 çorba kaşığı domates salçası
8 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı tuz

Büyükçe bir tencereye yağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca kıymayı ekleyip, sık sık karıştırarak 3-4 dakika kavurunuz. Domates ve domates salçasını ekleyip, karıştırmaya devam ederek 5-6 dakika daha pişiriniz. Et suyu, tuz ve tarhanayı ekleyiniz. Devamlı karıştırarak 10-15 dakika, çorba kaynayınca kadar pişiriniz. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, ısıtılmış bir servis kasesine aktararak servis ediniz.