



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

Ümit Usta

1 su bardağı tarhana
1 adet orta boy kuru soğan
1 orba kaşığı domates salçası
2 litre et suyu veya su
1/4 paket margarin
Tuz
Kırmızıbiber

Rendelediğimiz kuru soğanı, margarinde pembeleştirdikten sonra, salçayı ilave edip, 1-2 dakika kavuralım. Yeterince tuz ve su ekleyip, kaynatalım.

Dana önceden 2 su bardağı suyun içinde erittiğimiz tarhanayı da kaynamakta olan çorbaya ilave edip, hep birlikte pişirelim.

orba kaynayıp da kıvama gelince, yağda yaktığımız pul kırmızıbiberden üzerine dökerek, servis yapalım.