



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

- 2 yemek kaşığı sana klasik
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı un
- 5 su bardağı et suyu veya tavuk suyu veya su
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 diş sarımsak

Tencereye yoğurdu, salçaları, unu, nişastayı, yağı, sarımsakları ince ince doğrayın, iyice karıştırın. Daha sonra baharatları ilave edin. Et suyu veya tavuk suyu, bunlar yoksa 5 bardak suyu karıştırma karıştırma pişirin. Tuzunu ilave edin. Koyulaşınca ve iyice kaynayıncaya çorbanız hazırdır.



Fotoğraf "Cumartesi" tarafından gönderildi. 16.02.2021