



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

3 Yemek Kaşığı toz tarhana

5 Su Bardağı su

2 ay Kaşığı nane

1 Yemek Kaşığı salça

2 ay Kaşığı tuz

1 su bardağı suda tarhana pişirilmeden en az bir saat önce ıslatılır. Tencerede yağ, salça ve nane hafif karıştırıldıktan sonra 4 su bardağı su ve ezilmiş tarhana ilave edilerek tuz atılır. Devamlı karıştırılarak koyulaşması ve topaklanmaması sağlanır. Kaynayınca karıştırma bırakılır. 5 dakika daha kaynayan tarhana servise hazırdır.
