



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı kuru nane
- 1 ay Kaşığı karabiber
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 2 Yemek Kaşığı kıyma (isteğe bağlı)
- 4 Yemek Kaşığı toz tarhana

Un tarhanasını 4 su bardağı soğuk su ile ıslatıp bir kenarda bekletin. Kıymayı biraz tuzla birlikte margarinde hafif esmerleşene kadar kavurun. Salça ve baharatını katın, güzel kokusu çıkana kadar 1-2 dakika kavurun. Tarhanalı suyu katın. Tadına tuzuna bakın. Devamlı karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşi iyice kısın. Kapağını hafif aralık bırakarak 5-6 dakika daha pişmeye bırakın.
