



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

160 gr. tarhana
2000 gr. et suyu
150 gr. koyun kıyması
60 gr. yağ,
250 gr. domates ya da 50 gr. salçası
6 dilim ekmek
60 gr. tereyağı
Tuz

Tencereye yağ ile kıyma koyarak kavrulur. Kıyma suyunu çekince domates ya da salça katılır ve karıştırılarak kavrulur. Sonra et suyu ve tuz konur ve serperek tarhana ilave edilir. Çorba boza haline gelinceye kadar karıştırılır. Küçük bir tencerede tereyağı eritilir küçük ekmekler kızartılarak çorbayla servis yapılır.