



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARHANA ÇORBASI

1 ay bardağı hazır Tarhana
2 yemek kaşığı yağ
1 adet büyükçe Domates
4 su bardađı Et Suyu yada Su

Bir kaptaki bir bardak su ile tarhana eritilir. orba pişirilecek tencereye yağ konur. Tenceredeki yağ üzerine domates doğranır ve ateşte domates iyice öldürölür.

Üzerine tuz, 4 bardak et suyu veya yalnız su dökölür. Kaynatılır.

Evvelce eritilen sulu tarhana kaynamakta olan tencerenin içerisine yavaş yavaş, karıştıra karıştıra dökölür. Top top olmamasına dikkat edilir. 5 dakika kadar kaynatılır.
