



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Tarhana eğer toz halinde değilse bir gece önceden ıslatılır.
Çorba tenceresinde ılık et suyuyla karıştırılır.
Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte çiğ kokusu gidene kadar pişirilir.

Not: Domates kullanılacaksa rendelenmiş olarak tarhanayla birlikte pişirilir. Salça, istenirse et suyuyla eritilerek ya da yağda hafifçe kızartılarak çorbaya eklenebilir. Ezilmiş sarımsak, nane, pul biber ve kırmızı biber çorba ateşten alınmaya yakın ilave edilerek pişirilebildiği gibi, servis yapılırken yanında da verilebilir. Kavurma ya da yağda kavrulmuş kıyma, çorbaya ateşten almaya yakın bir zamanda eklenirse lezzeti daha güzel olur.

