



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

3-4 orba kaşığı hazır tarhana (1,5 paket)

2 ay kaşığı kırmızı biber

1 tatlı kaşığı tuz

8 bardak et suyu veya sade su

2 adet domates

Yarım paket sadeyağ veya tereyağ

Et suyu veya sade su, bir derince tencereye konur, bir miktar dışarı alınarak soğuk iken tarhana bunun içinde iyice ezilerek halledilir. Sonra bu bulamaç tenceredeki suya aktarılarak ve devamlı karıştırmak suretiyle pişirilir. Tuzu da konur. Diėer taraftan müsait bir kap veya tavada kızdırılan yağa dört dilim kadar eklemek büyük zar biçimi doğranıp kavrulur ve çıkarılacağına yakın da kırmızı biber ilave edilir. Ekmekler kızgın kızgın kaselere tevzi edilmiş olan çorbaya ilave edilerek servis yapılır.

Not: Çorbanın kıvamı zeytinyağı akıcılığında olduğu zaman pişmiş demektir. Bu kıvama geldikten sonra tuzunu koymalı 10 dakika daha kaynatıp ateşten almalıdır.