



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TARHANA ÇORBASI (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Tarhana

Sıvı yağ

Mevsimine göre domates rendesi ya da salça

Su

Bir tencerede yağ ve salça ya da domates rendesi kavrulur ve tencereye su ilave edildikten sonra tarhana eklenir. Tarhana kaynayınca kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra 5 dk. kaynamaya bırakılır. Arzuya göre üzerine nane ilave edilerek sıcak servis yapılır.

