



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UŞAK TARHANASI

4 yemek kaşığı tarhana

25-30 gr tereyağı

2 adet orta boy domatesin rendesi (1 yemek kaşığı domates salçası da kullanabilirsiniz)

6-7 su bardağı su (et ya da tavuk suyu kullanmanızı öneririm, bulyon tablet de kullanabilirsiniz.)

1 çay kaşığı tuz, karabiber

1 yemek kaşığı kuru nane

Tarhanayı 2 su bardağı suyla derin bir kaba alın ve karıştırarak yumuşatın.

Diğer taraftan, yağı orta boy bir tencereye koyup orta ısıda ateşte kızdırın. Yağ hafif kızınca rendelenmiş domatesleri ya da salçayı ekleyip tel çırpıcıyla sürekli karıştırarak 2 dakika kadar kavurun.

Ezilmiş tarhana ve kalan 5 su bardağı suyu da tencereye aktarın, (et ya da tavuk suyu yoksa bulyon kullanabilirsiniz) Tuz ve karabiberi serpiştirip sürekli karıştırarak çorba koyulaşıp kaynıncaya kadar pişirin. Çorba kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp 5 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın. İsterseniz bir miktar tereyağını küçük bir tavada kızdırıp naneyi kızgın yağda çevirin ve ocaktan alın. Naneli sosu sıcak çorbanın üzerine gezdirip karıştırın ve sıcak sıcak servise sunun.

Not: Bu çorba, Uşak yöresinde içine bayat ekmek doğranarak sofraya getirilir.

[ML® Tarhana Çorbası \(görsel\)](#)

