



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANALI AYVA ÇORBASI

THY Skylife

- 2 kuru soğan (piyazlık doğranmış)
- 2 diş dövülmüş sarımsak
- 2 adet ayva
- 1 adet defne yaprağı
- 1 adet havuç (ince doğranmış)
- 6 su bardağı et suyu veya içme suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam reyhan
- 1/2 yemek kaşığı tarhana
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Bir çorba kaşığı tarhanayı tereyağında kavurun. Başka bir tencerede soğanı, sarımsağı ve havucu soteleyin ve içine defne yaprağını ekleyin. Küp küp doğranmış ayvaları da ilave edip kavurmaya devam edin. Kavrulmuş tarhanayı da ekleyin. İçine 6 su bardağı su koyun; tuz, karabiber ve reyhan ekleyip kaynamaya bırakın. Servis tabağına alıp kırmızı yağ ve taze reyhanla süsleyin.

