



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANALI PATATES ÇORBASI

2 adet patates
1 çay bardağı tarhana
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
7 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Patatesler soyulur ve rendelenir. Salça, tereyağı bir kaç dakika kavrulur. Patates,tuz eklenir, biraz çevirdikten sonra tarhana ve kuru nane ilave edilir. Su katılır. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.