



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANALI PEYNİR ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

2 Bardak süt

1 Aldığı kadar pulbiber

5 Bardak su

100 gr peynir

1 Bardak tarhana

Aldığı kadar tuz

Sana margarini tencereye alıp çok kızgın olmayacak şekilde eritiyoruz. 1 Tatlı kaşığı pulbiberi ilave edip hemen 3 su bardağı soğuk suyumuzu koyuyoruz. tarhanayı ekleyip koyulaşana kadar karıştırıyoruz. Koyulaşınca 2 su bardağı sütümüzü ekliyoruz. 1 taşım kaynayınca kapatılacak. Çok koyu olursa üzerine su soğuk su ekleyerek sulandırabilirsiniz. Üzerine peynirimizi ilave edip servise hazır hale getiriyoruz.