



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANALI SEMİZ ÇORBASI

1 ay bardağı tarhana
1 demet semizotu
1 adet kuru soğan
1 orba kaşığı karışık sala
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su
4 orba kaşığı sıvıyağ

2 su bardağı soğuk suya tarhana ıslatılır. Semizotu ince doğranır. Ufak doğranmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Salça ve semizotu ilave edilir. Hafif gevşeyene dek kavrulur. Tuz ve suyu ile birlikte tarhana konur. Kalan su ilave edilir. Karıştırarak bir taşım pişirilir.