



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANALI YOĞURT ÇORBASI

- 1 kase süzme yoğurt
- 3 çorba kaşığı tarhana
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 diş sarımsak
- 6 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Tereyağı, kıyılmış sarımsak ve salça iyice kavrulur. Ateşten alınır. Soğuyunca yoğurt, tarhana ve su eklenir, iyice karıştırılır. Orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak kaynatılır. Ateşten almadan hemen önce tuz katılır ve sıcak sunulur.