



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHUNLU MAŞ ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Su Bardağı maş
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Tatlı Kaşığı pul biber
3 Adet kuru soęan
1 ay Bardaęı pirinç
8 Su Bardaęı su
1 Tatlı Kaşığı tarhun

Maş yıkanır, üzerine yeteri kadar su konur, yumuşayana kadar haşlanır. Kabukları çıkarsa alınır. zerine 8 su bardağı sıcak su, yıkanmış pirinç katılır. Yaklaşık 10 dakika sonra yarım daire şeklinde doğranmış soğanlar ve tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılır. 15 dakika sonra eritilmiş sana margarini, pul biber ve tarhun ilave edilir, karıştırılır, ateşten alınır.