



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞLIKLİ TARHANA ÇORBASI

150 gr tavuk taşlık
3 orba kaşığı tarhana
Yarım orba kaşığı salça
3 diş sarımsak
7 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 dolu çorba kaşığı tereyağı

Tavuk taşlıklar bir kaç parçaya kesilir. Tencereye tereyağı bırakılır, taşlıklar atılır, 10 dakika kadar kavrulur. Üzerine salça ve ezilmiş sarımsak bırakılır. Bir kaç dakika sonra tarhana, soğuk tavuk suyu ve tuz eklenir. Sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirilir. Ateş azaltılır, 5 dakika daha pişirildikten sonra ateşten alınır.