



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYUNA TARHANA ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet Küçük Boy soğan
6,7 Çorba Kaşığı toz tarhana
8 Bardak tavuk suyu
1 Tatlı Kaşığı acı biber salçası
1 Tutam tuz

Soğanı minik minik doğrayın ve yağda kavurun. Salça ekleyin ve kokusunu verene kadar karıştırın. Bir bardak su ekleyin ve salçanın çözünmesini sağlayın. Diğer taraftan toz tarhanayı ılık su ile açarak tencereye ekleyin, üzerine tavuk suyunu ilave edin. (Kendi damak zevkinize göre yoğunluğunu ayarlamak için tavuk suyu miktarını artırabilir veya azaltabilirsiniz.) Tuzunu ayarlayın. Çora kaynayıp özdeşleşene kadar güzelce pişirin.