



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYUNA TARHANA ÇORBASI

3-4 yemek kaşığı toz tarhana
1 yemek kaşığı salça
1 adet küçük boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı nane
1 yemek kaşığı margarin
6 bardak tavuk suyu

Yağı tencereye koyun. Salça ile soğanı iyice kavurun. Tavuk suyunu salçayı aça aça yavaşça ekleyin. Diğer taraftan toz tarhanayı biraz soğuk su ile açın. Tenceredeki sudan da biraz ekleyerek tarhanayı yavaşça, karıştırarak tencereye ekleyin. Orta ateşte ara sıra karıştırarak pişmeye bırakın. Pişmeye yakın tuzunu ayarlayın. Nane ekleyin. Piştikten sonra güzelce servis yapın.