



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU TARHANA ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Tarhana orbası

1 orba kaşığı Teremyaę

100 gr tavuk göęsü

1 Adet domates

5 Su Bardaęı su

1 Tatlı Kaşığı nane

Teremyaę'ı bir tencerecede eritin. zerine küçük kuşbaşı doğradığınız tavukları ilave edin ve soteleyin. Kabukları soyulup doğranmış domatesleri ilave edin ve kavurmaya devam edin. 3 bardak suyu tencereye ilave edin. Kaynamaya bırakın . Kaynadıktan sonra ayrı bir kapta 2 bardak su ile karıştırdığınız Tarhana çorbasını tencereye karıştırarak ilave edin ve kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladıktan itibaren 10 dakika kısık ateşte pişirin.