



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAZE BÖRÜLCELİ TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı tarhana  
4 adet domates  
1 kase ayıklanmış taze börülce  
1 adet minik kuru soğan  
1 çay bardağı sıvıyağ  
6 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz

Tarhana 6 su bardağı soğuk suya ıslatılır. Soğan ince kıyılır ve yağda kavrulur. Üzerine börülce eklenir, rengi dönene kadar çevrilir. Sonra rende domates ve tuz katılır. Suyu ile birlikte tarhana eklenir. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.