



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE TARHANA ÇORBASI

2 kaşık un
2 kaşık yağ
250 gr yoğurt
1 kaşık domates salçası
1 kaşık biber salçası
1 litre et suyu (4 bardak)

Bir tencerede yağla unu pembeleşmeden kavurunuz.
Salçayı hafif sulandırıp ilâve ediniz.
Et suyunu karıştırarak dökünüz.
Yoğurdu iyice ezip ilâve ediniz.
İstediğiniz koyuluğa gelinceye kadar pişiriniz.
Çorbayı kaseye boşaltıp üzerine nane serpiniz.
Kırmızı biberli yağ gezdiriniz.
İstediğiniz garnitürle sofraya alınız.