



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı toz tarhana
6 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı kuru nane

Tarhana ve soğuk tavuk suyu tencereye konur. İyice karıştırılır. Orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir. Başka bir kaptaki yumurta ve yoğurt çırpılır. Çorbadan bir kaç kaşık alınır, ılıtılır. Çorbaya katılır. Sürekli karıştırarak bir taşım daha pişirilir. Ateşten almadan önce tuz konur. Servis tasına konur. Üzerine yakılmış nane gezdirilir.