



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOFULU TARHANA ÇORBASI

- 1 paket Bizim Mutfak Tarhana Çorbası
- 1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
- 3 kaşık Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı
- 1 kaşık biber salçası
- 4 bardak su
- 200 gr tofu
- 1 tutam Tuz
- 1 tutam nane

tencereye koyduğumuz sıvı yağ ve biber salçasını hafif kavurup üzerine suyu ilave edip hemen ardından 1 paket bizim tarhana çorbasını koyup koyulaşana kadar karıştırıyoruz en son tuzunu ve nanesini ilave edip 2-3 dk daha kaynattıktan sonra ocağın altını kapatıyoruz.ayrı bir tavada 1 kaşık tereyağını iyice kızdırıp küp doğranmış tofu ilave edip pembeleştirip kağıt havlu üzerine alıyoruz.servi kasesine tarhanayı kepçe yardımıyla koyduktan sonra kızarmış tofu ları ilave edip sunuma hazır hale getiriyoruz