



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BUĞDAY DIŞ TOP TARHANA ÇORBASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 5 Top Tarhana
- 1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut veya Haşlanmış Börülce (Karnıkara)
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- Tuz
- 5 Su Bardağı Su

Top tarhana gecedan ılık suyla ıslatılır. Ertesi gün, tencereye konularak üzerine su eklenir. İsteğe göre haşlanmış nohut ya da börülce ilave edildikten sonra, ara ara karıştırılarak yaklaşık 20-25 dakika kaynatılır. 1 çorba kaşığı salça, kızdırılmış tereyağında kavularak çorbanın üzerine dökülür. Sıcak servis yapılır.

Not: Çorba pişerken arzu edilirse içerisine kurutulmuş top biber ve sarımsak da konulabilir.

