



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRLÜ BİBERLİ TARHANA ÇORBASI

- 1 adet küçük kırmızı biber
- 1 adet çarliston biber
- 1 adet dolma biber
- 1 adet taze cin biber
- 2 diş sarımsak
- 5 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 su bardağı tarhana
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 8 su bardağı su

Biberlerin tohumları çıkarılır ve çok ince kıyılır. Sıvıyağda gavşeyene kadar kavrulur. Tarhana, çok ince kıyılmış sarımsak, tuz ve su ilave edilir. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.