



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI TARHANA ÇORBASI

2 adet yeşil sivri biber (iri doğrayın)
1 diş sarımsak
1 adet kuru soğan (iri doğrayın)
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tepeleme yemek kaşığı un
1 adet domates (kabuğunu soyup doğrayın)
Yarım tatlı kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı nane
1-1,5 tatlı kaşığı tuz (damak tadınıza göre)
Karabiber
Bir tutam maydanoz (ince kıyılmış)
1 litre soğuk su
Ktır ekmek için:
2 dilim küçük ekmek (60 gr.) (küçük dörtgen doğrayın)
2 tatlı kaşığı tereyağı
Biraz kırmızı toz biber

Zeytinyağını ve tereyağını eritip, soğanları, sarımsağı ve yeşil biberi kavurun.
Unu da ekleyip hafif kavurun.
Salçayı da ekleyip hafif kavurduktan sonra yoğurdu ve baharatları ekleyip karıştırın.
Altını kısın, sürekli karıştırarak soğuk suyu yavaş ekleyin.
Sürekli karıştırarak çorbayı kaynatın.
Domatesi ve maydanozu da ekleyip kapağı açık yaklaşık 20 dk pişirin.
Blenderden geçirdikten sonra kapağı kapalı 30 dk çorbayı dinlendirin.
Ktır ekmek için; tereyağını eritin.
Ekmekleri ve toz biberi ekleyip orta ateşte sürekli çevirerek ekmekleri kızartın.

