



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI TARHANA ÇORBASI

2 kaşık un
2 kaşık yağ
250 gr. yoğurt
1 kaşık domates salçası
1 kaşık biber salçası
Nane
1 litre et suyu (4 bardak)

Tencerede, yağ ile unu pembeleşmeden kavurun.
Salçaları hafif sulandırıp üzerine dökün. Sonra; sırasıyla:
Et suyunu karıştırarak üzerine dökün.
Yoğurdu iyice ezip ilave edin.
İstediğiniz koyuluğa gelinceye kadar pişirin.
Çorbayı kaseye boşaltıp üzerine nane serpin.
Üzerine; kırmızı biberli yağ gezdirin.