



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARMA TARHANA ÇORBASI (AKSARAY)

THY Skylife

2 bardak yarma
3 bardak yoğurt
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
2 litre su
Kuru nane

Suyla yarmayı tencerede kaynatın. Ayrı bir kapta iyice çırpılmış yoğurt, yumurta ve una tencereden aldığınız sıcak karışımdan bir kepçe ilave edin. Kaynamakta olan yarmanın altını iyice kısın. Sıcak sudan bir kepçe daha alarak terbiyeye ekleyin. İliyan yoğurtlu terbiyeyi azar azar tencereye ilave edin. Kısık ateşte karıştırarak pişirin. Tereyağını ve kuru naneyi kısık ateşte sos hâline getirin ve kâseye aldığınız çorba üzerinde gezdirip servis edin.

