



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAŞ MAYA TARHANA ÇORBASI (KASTAMONU)

Aydođan Aydođdu - Metin Mızrak

90 gr. (Yaşmaya) Tarhana  
100 gr. Kıyma  
15 gr Tuz  
30 gr Salça  
1,5 lt. Su  
70 gr Sıvıyağ

İlk olarak maya tarhana bir su bardağı ılık su ile ezilir

Diđer tarafta uygun bir tencereye sıvıyağ konulur, kıyması da ilave edilip kavrulur, kavrulan kıymaya salça eklenir, suyu ve tuzu katılıp kaynamaya bırakılır.

Su kaynayınca devamlı karıştırarak ezilen tarhana eklenir, tekrar kaynamaya bırakılır.

Kaynayınca 10 dakika daha kısık ateşte bekletilip, sıcak servis edilir.

