



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YAŞ TARHANA ÇORBASI

3 çorba kaşığı süzme yoğurt

2 adet domates

Yarım adet kırmızı biber

1 adet ufak kuru soğan

3 çorba kaşığı un

1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ve domates rendelenir, biber çok ince kıyılır. Üzerine yoğurt, un katılır bir güzel karıştırılır. Sonra süzgeçten geçirilir ve tencereye aktarılır. Üzerine tuz ve 5 su bardağı su konur. Kaynama noktasına gelene kadar karıştırarak pişirilir. Daha sonra kısık ateşte 5 dakika daha pişirdikten sonra servise sunulur.