



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YENGE SEVDİ ÇORBASI

1 baş soğan
1 çay bardağı tarhana
1,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı arpa şehriye
1 adet havuç
1 adet patates
1 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı tavuk suyu
Tuz

Soğan olabildiğince ince kıyılır, tencereye atılır, tereyağı eklenir. Orta ateşte pembeleştirilir. Salça ilave edilir, bir kaç kez çevrilir. Tavuk suyu konur. Kaynayınca minik küp şeklinde doğranmış havuç, tuz ve patates katılır. 5 dakika sonra arpa şehriye konur. Şehriye şişince soğuk suyla karıştırılmış tarhana bırakılır ve devamlı karıştırarak bir taşım pişirilir.