



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YENİ BAHAR ÇORBASI

- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 6 çorba kaşığı toz tarhana
- 8 su bardağı tavuk suyu
- 1 çorba kaşığı kıyılmış taze nane
- 1 çorba kaşığı kıyılmış taze dereotu
- 1 çorba kaşığı kıyılmış taze maydanoz
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tereyağı ve sıvıyağ tencereye konur. Çok ince kıyılmış kuru soğan atılır. Kuru bir görüntü kazanana kadar kavrulur. Üzerine salça ilave edilir, salça kokusu çıkana kadar kavrulur. Tarhana ilave edilir. Alt-üst ederek 1-2 tur çevrilir. Soğuk tavuk suyu ve tuz ilave edilir. Devamlı karıştırarak fokurdayana kadar pişirilir. Ateş yarıya indirilir, 5 dakika daha pişirilir. Yeşillikler atılır, şöyle bir karıştırılır, ateşten alınır. Sıcak olarak servise sunulur.