



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL TARHANA ÇORBASI

- 1 küçük demet ıspanak
- 1 su bardağı tarhana
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 8 su bardağı et suyu

Soğan rendelenir, tereyağında pembeleştirilir. Bu arada ıspanaklar çok ince kıyılır, kavrulmakta olan soğana eklenir. Solmaya başlayınca tuz, karabiber ve soğuk et suyu ilave edilir. Tarhana atılır, sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.