



YOĞURTLU TARHANA ÇORBASI

1 litre su
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 diş sarımsak
1 kase yoğurt
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı toz tarhana
Tuz

Sarımsağı tuzla ezip tencereye alın.
Üzerine tuz tarhanayı, sıvı yağı ve suyu da ekleyin.
Kaynayana kadar karıştırarak pişirin.
Bu esnada yoğurt ve yumurtayı çırpıp terbiye hazırlayın.
Kaynayan çorbadan alıp ılıştırdığınız yoğurdu tencereye ilave edin.
Yeniden karıştırıp bir taşım daha kaynatın.
Ardından ocaktan alıp servis edebilirsiniz. Dilerseniz üzerine kırmızı biberli yağ gezdirebilirsiniz.

