



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOGURLU TARHANA ÇORBASI

2 yemek kaşığı tarhana
1 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı un
6 su bardağı su veya et suyu
2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
Tuz
Nane veya pul biber (isteğe bağlı)

İlk adım, tarhana, yoğurt ve unu bir kaba alarak karıştırmaktır. Bu karışımı iyice homojen hale getirmek önemlidir. Karışım topaksız bir kıvama gelene kadar iyice çirpin.

Daha sonra su veya et suyunu bir tencerede kaynatın. Suyun kaynaması sırasında tarhana karışımını yavaşça kaynar suya ekleyin ve sürekli karıştırarak çorbayı pişirmeye başlayın. Bu noktada topaklanmayı önlemek için sürekli karıştırmak çok önemlidir.

Çorba kaynamaya başladığında altını kısıp yavaşça pişirmeye devam edin. Karıştırmaya devam edin ve çorba kıvamını alana kadar pişirin. Tarhana çorbası koyu bir kıvama gelene kadar pişirme süresi değişebilir.