



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURTLU TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı tarhana
1 su bardağı süzme yoğurt
150 gr kıyma
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su ya da et suyu

Tarhana 2 su bardağı soğuk suya ıslatılır. Tencereye yağ konur, ısınınca kıyma katılır. Kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Yoğurt ve suyu ile birlikte tarhana başka bir kapta iyice karıştırılır. Kıymanın üzerine dökülür ve sürekli karıştırarak bir taşım kaynatılır. Daha sonra üzerine kalan 6 su bardağı su ve tuz katılır. Karıştırarak bir taşım daha kaynatılır. Tam kaynayınca ateş kısık ayara getirilir. 5 dakika daha pişirdikten sonra sıcak servis yapılır.

[ML® Yoğurtlu Tarhana Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Yoğurtlu Tarhana Çorbası \(görsel\)](#)