



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU TARHUNLU TARHANA ÇORBASI

THY Skylife

6 bardak tavuk suyu
4 çorba kaşığı toz tarhana
2 çorba kaşığı ezilmiş kese yoğurdu
Yeterince tuz ve karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı dolusu tarhun otu
1 çay kaşığı dolusu kırmızı toz biber

Öncelikle tarhanayı bir kâseye koyun, daha sonra 1 su bardağı ılık suyla karıştırın. 20 dakika bekledikten sonra tencereye koyduğunuz tavuk suyunu kaynatın. Tarhanayı karıştırarak karıştırarak ilave edin. Tuzunu ve karabiberini koyduktan sonra yoğurdu ve tarhununu ilave edip altını kapatın. 1 çorba kaşığı tereyağını eritip üzerine pul biberi ve bir tatlı kaşığı tarhununu ekleyin. Bir taşım kavurduktan sonra çorbanın üzerine döküp servis yapın.