



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU YARMA ÇORBASI

1 su bardağı yarma (buğday)
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı ayran
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Nane
Pulbiber

Ayrarı geniş bir tencerede tuz ve un ile iyice karıştırın. Yarmayı yıkayıp ayrı bir tencerede 10 dakika haşlayıp süzün ve ayrana ekleyin.

Ayrarın kesilmesini önlemek için kısık ateşte kaynayıncaya kadar tahta kaşıkla devamlı karıştırarak pişirin. Yarmalar iyice yumuşayınca ocaktan alın.

Ayrı bir tavada tereyağını eritip ezilmiş sarımsak ve salçayı ilave edin. Hafif kavurun. Hazırladığınız terbiyeyi çorbaya ilave edip 5 dakika kaynatın. Nane ve pulbiberle tatlandırıp servis yapın.

[ML® Yoğurtlu Tarhana Çorbası için tıklayın](https://video.lezzetler.com/yoğurtlu-tarhana-corbasi-gorsel-vt52415)

[url=https://video.lezzetler.com/yoğurtlu-tarhana-corbasi-gorsel-vt52415]ML® Yoğurtlu Tarhana Çorbası (görsel)[/url]