



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

YOURLU TARHANA ÇORBASI



- 1 kase tarhana
- 1 kase süzme yoğurt
- 2 iri di sarımsak
- 1 tatlı kaığı tuz
- 6 kase et suyu
- zeri için;
- 2 orba kaığı tereyağı
- 1 dolu çorba kaığı kuru nane

- # Öncelikle tarhana büyük çukur bir kaseye aktarılır, üzerine yaklaşık 4 su bardağı su ilave edilir, karıştırılır, 15-20 dakikalığına bir kenara bırakılır.
- # Sonra yoğurt katılır, çatalla ya da bir ırpıcı yardımıyla hiç prz kalamayana kadar karıştırılır.
- # Karışım uygun büyüklükte bir tencereye bırakılır. zerine tuz ve et suyu ilave edilir.
- # Tencere orta ateşe yerleştirilir, kaynama noktasına gelene kadar sürekli karıştırarak pişirilir.
- # Kaynadıktan sonra ezilmi sarımsak ilave edilir, 2-3 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alınır.
- # Bu arada tereyağı kkk bir sos kabında eritilir, kuru nane eklenir ve kızdırılır.
- # Yourlu tarhana orbasi servis kaseseine konur, üzerine 1 çorba kaığı kadar tereyalı kuru nane gezdirilir.

Not: Süzme yoğurt bulunamazsa, normal yoğurt 2 kase olarak kullanılır.