



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

SÜTLÜ TARHANA ÇORBASI



1 su bardağı tarhana
6 su bardağı su
3 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz

- # Soğuk su ve tarhana bir tencereye konur. Pürüz kalmayana kadar karıştırılır.
- # Tencere orta ateşe yerleştirilir. Devamlı karıştırarak bir taşım pişirilir.
- # Sonra soğuk süt ilave edilir, karıştırarak bir taşım daha kaynatılır.
- # Tuz ilave edilir. Ateş kısılır, 5 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Sütü tarhana çorbası Gümölcine'ye ait bir tariftir.