



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

TAZE TARHANA ÇORBASI



- 4 Su bardağı süt
- 2 Kase yoğurt
- 4 Çorba kaşığı un
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 1 Çorba kaşığı biber salçası
- 1 Tam yumurta
- 2 Çorba kaşığı tereyağı ya da margarin
- 1 Tatlı kaşığı tuz

- # Tereyağında un çevrildikten sonra ateşten alınır.
- # Un soğuduktan sonra önce salça, sonra yoğurt eklenip çatal ya da çırpıcı ile karıştırılır.
- # Üzerine yumurta, tuz, süt, varsa et suyu tableti konur.
- # Tekrar ateşe bırakılır, kıvama gelene kadar su eklenir.
- # Kaynıncaya kadar aynı yönde çevrilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Çorba kuru nane ile süslenecek servis yapılabilir.