



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

TARHANA ÇORBASI



- 1 Su bardağı tarhana
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 2 Adet sivri biber
- 2 Çorba kaşığı kıyma
- 1 Çorba kaşığı salça
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 9 Su bardağı su
- 1 Çay fincanı sıvıyağ
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı kuru nane

- # Kıyma sıvı yağda kavrulur, üzerine rendelenmiş soğan, ince kıyılmış sivri biber, salça konur, iyice pişirilir.
- # Üzerine soğuk 9 su bardağı su eklenir ve su ısınmadan hemen tarhana konur.
- # Tuz ve karabiber konup, karıştırılarak bir kaç taşım kaynatılır.
- # Sıcak olarak çorba kaselerine konur, üzerine kuru nane serpilip, servis yapılır.

Not: Tarhana mutlaka soğuk suya atılmalıdır, çünkü sıcak suya atılırsa çorba pütürlü olur.