



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

TAZE TARHANA ÇORBASI



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

- # Tereyağında un çevrildikten sonra ateşten alınır.
- # Un soğuduktan sonra önce salça, sonra yoğurt eklenip atal ya da ırpıcı ile karıştırılır.
- # zerine 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: orba kuru nane ile süslenerek servis yapılabilir.