



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

YOĞURTLU TARHANA ÇORBASI



1 kase tarhana
1 kase süzme yoğurt
2 iri diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
6 kase et suyu
Üzeri için;
2 çorba kaşığı tereyağı
1 dolu çorba kaşığı 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 çırpıcı yardımıyla hiç pürüz kalamayana kadar karıştırılır.
- # Karışım uygun büyüklükte bir tencereye bırakılır. Üzerine tuz ve et suyu ilave edilir.
- # Tencere orta ateşe yerleştirilir, kaynama noktasına gelene kadar sürekli karıştırarak pişirilir.
- # Kaynadıktan sonra ezilmiş sarımsak ilave edilir, 2-3 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alınır.
- # Bu arada tereyağı küçük bir sos kabında eritilir, kuru nane eklenir ve kızdırılır.
- # Yoğurtlu tarhana çorbası servis kaseseine konur, üzerine 1 çorba kaşığı kadar tereyağlı kuru nane gezdirilir.

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