TARHANA ÇORBASI  
  
Malzemeler ; 4 kişi için

1 çay bardağı hazır Tarhana

2 yemek kaşığı yağ

1 adet büyükçe Domates

4 su bardağı Et Suyu yada Su  
  
Yapılışı:

Bir kapta bir bardak su ile tarhana eritilir. Çorba pişirilecek tencereye yağı konur. Tenceredeki yağ üzerine domates doğranır ve ateşte domates iyice öldürülür.

Üzerine tuz, 4 bardak et suyu veya yalnız su dökülür. Kaynatılır.

Evvelce eritilen sulu tarhana kaynamakta olan tencerenin içersine yavaş yavaş, karıştıra karıştıra dökülür. Top top olmamasına dikkat edilir. 5 dakika kadar kaynatılır.

Kışın domateslerin renkleri solgun olursa salça kullanabilirsiniz.

Afiyet olsun......