

Tel Sehriyeli Tarhana

Malzemeler

1 yemek kasigi tereyagi
3 yemek kasigi tarhana
5 su bardagi su
2 yemek kasigi tel sehriye
Yarim kasik domates salcasi (istege bagli)
Tuz

Yapilisi

Tereyagini eritin. Salca kullanacaksaniz kavurun. Uzerine soguk suyu ilave ettikten sonra tarhanayi katin. Kaynayana kadar karistirin. Kaynadiktan sonra sehriye, tuz ve nane ilave edin. Sehriyeler pisinceye kadar kisik ateste pismeye birakin.
Eger varsa suyun bir kismini et suyu olarak tamamlayin cok daha lezzetli olacaktır.AFIYET OLSUN:)