Tarhana Suppe

Tarhana Çorbası

1 Glas Tarhana
1 mittel große Zwiebel
2 Spitzpaprika
2 EL Hackfleisch
1 EL Tomatenmark
1 Dessertlöffel Salz
9 Gläser Wasser
1 Teetasse Öl
1 TL Pfeffer
1 Dessertlöffel getocknete Minze

Hackfleisch in Öl braten, dazu zerriebene Zwiebel, fein gehackte Spitzpaprika und Tomatenmark geben und kochen.
9 Gläser kaltes Wasser hinzufügen und sofort die Tarhana einstreuen.
Salz und Pfeffer hinzugeben und unter umrühren ein paar Mal aufkochen lassen.
Warm in Suppenschalen einfüllen, mit getrockneter Minze bestreuen und servieren.

Tipp: Die Tarhana muss auf jeden Fall in kaltes Wasser eingestreut werden, ansonsten verklumpt die Suppe.