Sopa de Tarhana

Tarhana Çorbası



1 vaso de tarhana (sundered alimentos hechos de cua
1 cebolla mediana
2 pimientos verdes largo
2 cucharadas de carne molida
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharadita de sal
9 vaso de agua
7 cucharadas de aceite vegetal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharada de menta seca

Ase la carne molida con aceite, agregar la cebolla rallada, finamente rebanado largo pimientos verdes y pasta de tomate en él, cocinar bien.
Añadir 9 vaso de agua, añadir el tarhana inmediatamente antes de que el agua empieza a calentarse.
Añadir sal y pimienta negro, y cocer la sopa durante unos segundos después de que empiece a hervir por revolviendo constantemente.
Llene en los tazones mientras está todavía caliente, espolvorear con menta seca todo y servir.

Nota: debe añadir el tarhana en el agua fría. Si añade que en el agua caliente, que no se puede sacar sin problemas mezcla.