



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

KEREVİZLİ TARHANA ÇORBASI



- 1 Su bardağı tarhana
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 2 Diş sarımsak
- 1 Adet orta boy kereviz
- 7 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 8 Şu bardağı su ya da et suyu
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Çukur bir kaseye tarhana konur, üzerine 2 su bardağı sıcak su eklenir. (Bu işlem tarhananın kabarması için yapılır.)

Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca ince kılmış kuru soğan eklenir, soğan pembeleşince ince kılmış sarımsak ve salça katılır, karıştırılır.

Karışımın üzerine rendenin iri tarafıyla rendelenmiş kereviz atılır, birkaç kez çevrilir, üzerine su ya da et suyu konur.

Kereviz yumuşayınca ıslatarak şişmiş tarhana ve tuz ilave edilir, bir taşım kanadıktan sonra ocaktan alınır.

Servis tabaklarına ya da kaselere sıcak olarak konur, arzuya göre kereviz yaprağı ya da maydanozla süslenir.

Not: Kıvamlı bir tarhana çorbası için, 1 çorba kaşığı tarhanaya 1,5 su bardağı su ya da et suyu ölçüsü kullanılır.