



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Kərəvizli Tarhana Çorbası

Kerevizli Tarhana Çorbası



- 1 Su stəkanı tarhana
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 2 Diş sarımsaq
- 1 Ədəd orta boy kərəviz
- 7 Çorba qaşığı duru yağ
- 8 Su stəkanı su ya da ət suyu
- 1 Çorba qaşığı pomidor sousu
- 1 Şiriniyyət qaşığı duz

- # Çuxur bir kasaya tarhana qoyular, üzərinə 2 su stəkanı isti su əlavə olunur. (Bu əməliyyat tarhananın qabarması üçün edilir.)
- # Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə istiləndikdən sonra incə etmiş quru soğan əlavə olunur, soğan çəhraylaşınca incə etmiş sarımsaq və sous qatılır, qarışdırılır.
- # Qarışıqın üzərinə rəndənin iri tərəfiylə rəndələnmiş kərəviz atılır, bir neçə dəfə çevrilər, üzərinə su ya da ət/ət suyu qoyular.
- # Kərəviz yumşalınca isladaraq şişmiş tarhana və duz əlavə edilir, bir daşam qanadıqdan sonra ocaqdan alınar.
- # Xidmət qablarına ya da kasalara isti olaraq qoyular, arzuya görə kərəviz yarpağı ya da cəfərilə bəzənər.

Not: Konsistensiyalı bir tarhana çorbası üçün, 1 çorba qaşığı tarhanaya 1,5 su stəkanı su ya da ət suyu ölçüsü istifadə edilir.