



Minestrone di Tarhana con Sedano

Kerevizli Tarhana Çorbası



1 bicchiere di tarhana
1 cipolla secca media
2 spicchi di aglio
1 sedano medio
7 cucchiali d'olio vegetale
8 bicchieri acqua o brodo
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 cucchiaiino di sale

Tarhana si mette in una ciotola profonda. Sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acqua calda. (questo si fa per gonfiarsi di tarhana)

Olio vegetale si mette nella ciotola. dopo aver riscaldato si aggiunge la cipolla macinata finemente , dopo aver diventato viola le cipolle si aggiunge aglio mecinato finemente, si miscelano.

Nella miscelata si aggiunge il sedano grattugiato. si fa miscelare per un pò. sopra si aggiunge l'acqua o brodo.

Dopo aver ammorbidato il sedano si aggiunge la tarhana gonfiato. si aggiunge la sale. Dopo aver schiumata si toglie dal fuoco.

Si mette nei piatti da servire o nel tazzeda servire poi se volendo si può figurarsi con le foglie di prezzemolo.

Nota: Per la coerenza minestrone di tarhana si mette 1,5 bicchiere d'acqua 1 cucchiaio di tarhana.