TARHANA ÇORBASI



1 Su bardağı tarhana
1 Adet orta boy kuru soğan
2 Adet sivri biber
2 Çorba kaşığı kıyma
1 Çorba kaşığı salça
1 Tatlı kaşığı tuz
9 Su bardağı su
1 Çay fincanı sıvıyağ
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kuru nane

Kıyma sıvı yağda kavrulur, üzerine rendelenmiş soğan, ince kıyılmış sivri biber, salça konur, iyice pişirilir.
Üzerine soğuk 9 su bardağı su eklenir ve su ısınmadan hemen tarhana konur.
Tuz ve karabiber konup, karıştırılarak bir kaç taşım kaynatılır.
Sıcak olarak çorba kaselerine konur, üzerine kuru nane serpilip, servis yapılır.

Not: Tarhana mutlaka soğuk suya atılmalıdır, çünkü sıcak suya atılırsa çorba pütürlü olur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 69 | Adı: Tarhana Çorbası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 00:43