BUĞDAYLI TARHANA ÇORBASI

2 su bardağı tarhana
1/2 su bardağı aşurelik buğday
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı yağ
Arzu edilirse acı biber
1 yemek kaşığı nane
Et suyu veya et

Tarhanayı su ile bir kapta yumuşatırız. Yumuşamış olan tarhanayı, et suyunu veya etini de ilave ederek kaynamaya bırak buğdayı da ilave ederiz. Kaynamaya başlayınca altını hafifçe kısar, ağır ateşte pişmesini sağlarız. Suyunu çekip koyulaşınca azar azar su ilave ederiz. İndirmeye yakın ayrı bir kapta yağını eritip salçasını ve nanesini katar, pişmiş olan çorbanın üzerine dökeriz servisi yaparız.

© lezzetler.com tarif no:112807 • adı:Buğdaylı Tarhana Çorbası • gönderen:A. Adnan • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:43