TARHANA ÇORBASI

Malzemeler:
2 çorba kaşığı toz tarhana
1 çorba kaşığı margarin veya 3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı domates salçası
4 su bardağı su yada et suyu
Tuz
Nane

Yapılışı:
Tarhanalar bir kaseye konulup üzerini çok az geçecek kadar su ilave edilerek yarım saat kadar bekletilir. Tencereye yağ ve salça koyularak çok az su ile ezilir. Beklemeye bıraktığınız tarhana bu karışıma ilave edilerek üzerine dört bardak su konulup karıştırılarak 10-15 dk. kadar pişirilir. Koyulaşınca kaselere konulur ve üzerlerine nane serpilerek sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:27106 • adı:Tarhana Çorbası • gönderen:Çağrı Bey • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:23