TARHANA ÇORBASI (SAKARYA)

150 gr tarhana
1 bardak su
1.5 lt et suyu
1 çorba kaşığı tereyağ
100 gr kıyma
1 adet domates
½ çay kaşığı tuz

Tarhana bir bardak su ile ıslatılır. Bir tencerede kıyma, tereyağı ile bir kaç kez çevrilerek kavrulur, rendelenmiş domates ilave edilir ve üzerine et suyu dökülür. Islatılmış tarhana yavaş yavaş dökülerek kaynayana kadar karıştırılır. On dakika kadar kaynatılarak pişirilir ve yarım kaşık tuz ilave edilir.

Not: Üzerine kırmızı biberli tereyağı gezdirilebilir.



© lezzetler.com tarif no:3218 • adı:Tarhana Çorbası (Sakarya) • gönderen:Cansu • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:44