



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

3 çorba kaşığı toz tarhana
1 çorba kaşığı katıyağ
6 su bardağı su
Yarım çorba kaşığı salça
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kuru nane
Yeterince tuz, biber

Önce tarhanayı bir kaseye koyup, bir bardak soğuk su içinde ıslatınız. Bu ıslatma işlemi 10-15 dakika kadar sürmeli. Tarhananız ıslana dursun. Siz o arada bir tencereye bir çorba kaşığı yağı koyup, içine ezilmiş salçanızı katınız. Sarımsağı soyup havanda dövdükten sonra yağın içine katınız. Bu karışımın üstüne 6 bardak suyu döküp karıştırınız. Tencereyi orta hararetle ateşin üstüne koyup ısıtmaya başlayınız. Yağın suyun içinde eriyip, suyunuz ılıklaşınca, suda ıslattığınız tarhanayı tencereye dökünüz. Devamlı karıştırarak pişirmeye devam ediniz. Çorba ısındıkça koyulaşacaktır. Tarhana çorbasını devamlı karıştırmak gerekir. Yoksa, tarhana suyla iyice bütünleşmez, topak topak kalır. Çorbanız göz göz kabarmaya başlayınca, bir taşım daha kaynatıp, ateşten indiriniz. Üzerine kuru nanesini serpip, sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Tarhana çorbasını çok sıcak sevenlere ince kenarlı tahta kaşıkla içmelerini sağlık veririm. Lezzeti bir başka olacaktır.