



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AK TARHANA ÇORBASI (MUĞLA)

Muğla Valiliği

- 5-6 topak kuru tarhana
- 3-4 tane kemikli et ya da 1 kâse kavurma
- 1 yemek kaşığı sadeyağ/tereyağı
- 1 su bardağı kuru börülce ya da kuru fasulye.
- 3-4 adet kuru kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet domates
- 3-4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı toz kırmızı biber

Ak tarhana çorbasında, tarhana topakları ve börülce yumuşayıp çabuk pişmesi için akşamdan suda bekletilir. Islatılan malzeme, sabahleyin soğuk su ekleyerek derin bir tencereye alınır. Kaynayana kadar sürekli karıştırarak pişirilir. İçine kuru biber, kemikli et/kavurma, salça ve rendelenmiş domates eklenir. Kuru tarhana önceden ıslatılmamış olursa çorbası daha geç pişer ki bu süre bir saati bulur. Çorbaya, ocağın indirilmeden önce ezilmiş sarımsak eklenir, indirdikten sonra da sadeyağda kavrulmuş toz kırmızı biberle hazırlanmış sos dökülür. Göceleri belirgin, iri olan bu çorbanın kıvamı daha koyudur. Servis ederken yanında bazlama veya mısır ekmeği ile turşu iyi gider.