



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCELİ GÖCE TARHANASI ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı Sosu için

- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça veya 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 5-6 adet göce tarhanası (çörek şeklinde)
- 2-3 adet kuru kırmızıbiber (tatlı)
- 250 gram kemikli et veya kavurma
- 1 çay bardağı kuru börülce
- 3 diş sarımsak
- 8 su bardağı su

Göce tarhanası, ayıklanmış yıkanmış kuru börülceler soğuk suda yumuşayınca kadar ıslatılır (1 saat kadar). Islatılmış tarhana, börülce, kırmızı biber, kemikli et ya da kavurma tencereye konup üzerine 7-8 bardak sıcak su, tuz ilave edip ara sıra karıştırarak 1 saat kadar pişirilir. Suyu azalırsa sıcak su ilave edilir (Boza kıvamında olmalıdır.)

Dövülmüş sarımsaklar ilave edilip bir taşım kaynatılır.
Tereyağında salça kavrulur ya da kırmızı toz biber kızdırılır.
Çorba bakır servis kabına alınıp üzerine yağ gezdirilir.

