



BÖRÜLCELİ TARHANA ÇORBASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Börölce
Tarhana
Sarımsak
Salça
Tuz
Nane

Börölce akşamdan ıslatılır. Ertesi günü haşlanır. Yağ ile salça bir teçerede kavrulur. Üzerine su ilave edilir. Kaynamaya yakın tarhana ilave edilir. Daha sonra börölce eklenir. Üzerine sarımsak ve nane eklenir. Kaynatılarak pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

