



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCELİ TARHANA ÇORBASI (KUŞADASI AYDIN)

<https://www.kusadasikultureliras.com/>

1 su bardağı kuru börülce
5 yemek kaşığı tarhana
4 su bardağı soğuk su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 avuç kurutulmuş kırmızıbiber

Tencereye tarhana koyulur. Üzerine su eklenir. Topaklanmaması için karıştırılarak pişirilir.

Tarhana pişerken bir gün önceden ıslatılan börülceler ve biberler ayrı bir kaptaki haşlanır.

Haşlanan börülce ve biberler pişmeye devam eden tarhananın içine atılır. Malzemeler özdeşleşene kadar pişme işlemi devam eder.

Kaynadıktan sonra kısık ateşte 5 dk. daha kaynatılır. Çorba servis tabaklarına alınıp üzerine zeytinyağı gezdirilir.