



BULGURLU TARHANA ÇORBASI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

4 çorba kaşığı tarhana
1,5 çay bardağı bulgur pilavlık
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz, karabiber, pul biber
Üzeri için:
Kıyılmış maydanoz ve pul biber

Tarhanayı ılık suya koyun ve yarım saat bekletin. Tereyağında küp doğranmış soğan ve sarımsağı kavurun. Salçayı ekleyerek kokusu gidene kadar kavurmaya devam edin. Küp doğranmış domates ve sivri biberi ekleyip soteleyin. Üzerine suyunu koyup bir taşım kaynatın. Bulur ve tarhanayı ilave edin, baharatını serpin. Karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Kıyılmış maydanoz ve pul biber serpererek servis yapın.

