KIYMALI NOHUTLU TARHANA ÇORBASI

100 gr. kıyma
4 yemek kaşığı tarhana
1 bardak haşlanmış nohut
2 tane rendelenmiş domates
2 tane sivribiber
6 su bardağı su veya et suyu
4 diş sarımsak
Kırmızıbiber
Nane
Tuz
Sıvıyağ

Sıvıyağ içinde soğan kıyma domates rendesi ilave edin.
Tuzu ve suyun yarısnı koyunca kaynamaya bırakın.
Ayrı bir kap için de kalan suyu ve tarhanayı koyup bir iki karıştırın.
Kaynamakta olan çorbanın içine boşaltıp karıştırın.
Nohutu ve sarmısağı ilave edin.
Tava da yağ kızdırıp biber ve naneyi ilave edip çorbaya boşaltın.
Sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:133326 • adı:Kıymalı Nohutlu Tarhana Çorbası • gönderen:rızık • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:25