



## KIYMALI TARHANA ÇORBASI

100 gram kıyma  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
Yarım tatlı kaşığı biber salçası  
1 su bardağı toz tarhana  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı nane  
6 su bardağı et ya da tavuk suyu

Çorbayı yapmadan bir süre önce 1 su bardağı et suyunu ısıtıp tarhanayı içine ekleyin. İyice çözünmesi için arada karıştırarak bu şekilde bekletin. Çorba için tereyağını tencerede kızdırın. Kıymayı yağda kavurup tuz ve baharatları da ekleyin. Salçaları da ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun. Islattığınız tarhanayı et suyuyla birlikte tencereye aktarın. Et suyunun kalanını da karıştırarak çorbaya ekleyin. Çorbanızı kıvamı koyulaşana kadar karıştırarak pişirip sıcak servis edin.

