KIZILCIK TARHANASI ÇORBASI (KASTAMONU)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 çay bardağı kızılcık tarhanası
1 çorba kaşığı ceviz içi
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
5 su bardağı su
Tuz
Karabiber (isteğe bağlı)
Bir çay kaşığı tatlı toz biber

Bir tencereye 5 su bardağı su koyulur.
Suya kızılcık tarhanası yavaş yavaş yedirilerek ilave edilir. Yeteri kadar tuz atılır.
Sarımsaklar havanda bir miktar su ve tuz ile dövülür.
Dövülen sarımsaklar çorbaya ilave edilir.
Kaynayana kadar devamlı karıştırılır. Çorba 20 dk. kadar kısık ateşte pişirilir.
Bir tavada tereyağı eritilip, bir çay kaşığı tatlı toz biberle havanda dövülmüş cevizler bir miktar kavrulur.
Kavrulan cevizler ve toz biber kaynayan çorbaya ilave edilip, 4-5 dk. daha kaynatılır.
Hazır hale gelen çorba kasede sıcak olarak servis edilir. İsteğe bağlı ölçüde karabiber ilavesi yapılabilinir.



© lezzetler.com tarif no:145574 • adı:Kızılcık Tarhanası Çorbası (Kastamonu) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:02