



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK TARHANASI ÇORBASI (KASTAMONU)

Milli Eğitim Bakanlığı

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

Bir tencereye 5 su bardağı su koyulur.
Suya kızılıık tarhanası yavaş yavaş yedirilerek ilave edilir. Yeteri kadar tuz atılır.
Sarımsaklar havanda bir miktar su ve tuz ile dövölür.
Dövölün 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 dövölünmüş 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 bağı ölçüde karabiber ilavesi yapılabilir.

