



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK TARHANASI ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı

5 yemek kaşığı kızılıık (kiren) tarhanası
1 adet soğan
3 diş sarımsak
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı domates salçası
100 gr. kıyma
2 çay kaşığı tuz
1 litre su (5 su bardağı)

Bir kâsenin içerisinde kızılıık tarhanası soğuk su ile ezilir.

Tencereye sıvı yağ konulur. Soğanlar küp küp doğranır, sarımsaklar ince ince kıyılır ve yüksek ateşte kavrulur. Daha sonra tencereye kıyma ilave edilir. Bir süre kavurduktan sonra salça eklenir.

İki su bardağı sıcak su konulur.

Diğer tarafta kâsede ezilmiş tarhana, kaynayan suyun içine ağır ağır ilave edilerek hızlı bir şekilde karıştırılır.

Kaynayıncaya kadar 5 dk. sürekli karıştırılır.

Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dk. pişirilir ve servise sunulur.

