KIZILCIK TARHANASI ÇORBASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

150 g kızılcık tarhanası
1.6 litre tavuk veya et suyu, oda sıcaklığında
60 g tereyağı veya sadeyağ
1 tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı kuru nane

Tarhanayı derin bir kâseye alın, üzerine et suyunun . kadarını ekleyip karıştırarak seyreltin.
Bir çorba tenceresine tereyağının 45 gramını koyup eritin.
Kalan et suyunu ekleyip kaynatın. Soğuk suda açtığınız tarhanayı sürekli karıştırarak kaynar suya karıştırın.
Tuzunu serpin. Yaklaşık 15 dakika ara ara karıştırarak pişirmeye devam edin. Çok koyulaşırsa kaynar su ekleyin.
Tarhana çorbasının üzerine 15 gram tereyağında kızdırılmış kuru naneyi dökerek sıcak servis edin.

Not: Tarhana, Türk mutfağının en özgün buluşlarından biridir. Türkiye'de pek çok tarhana çeşidi vardır. Genellikle evlerde kış hazırlığı olarak yapılır. Böylece mevsimin en olgun domatesleri, biberleri de değerlendirilmiş olur. Fermente bir ürün olduğu için aynı zamanda sağlık açısından da son derece faydalıdır. Bu tarif köfteli olarak da hazırlanabilir. Kuzu kıymasından biraz tuzla köfte yoğurun ve bilye büyüklüğünde misket köfteler yuvarlayın. 2 diş sarımsağı biraz tuzla havanda ezin. Bir tavayı ocağa koyup tereyağında köfteleri kavurarak pişirin. Ocaktan almaya yakın sarımsağı ekleyip kendi sıcaklığında karıştırın ve tarhana çorbasının üzerine ekleyip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:172115 • adı:Kızılcık Tarhanası Çorbası • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:09.05.2024 - 06:51