



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK TARHANA ÇORBASI

THY Skylife

Malzemeler:

- 1 ½ su bardağı kızılciik tarhanası
- 4 yemek kaşığı tereyağ,
- 3 su bardağı su veya et suyu
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 adet ince doğranmış kuru soğan
- 2 diş ezilmiş sarımsak

Yapılışı:

Tencerede 3 yemek kaşığı tereyağı eritilip ince doğranmış kuru soğan ve ezilmiş sarımsak pembeleşinceye kadar kavrulur.

Et suyu ilave edilir, tuz ve biber eklenerek kaynamaya bırakılır.

Kuru kızılciik tarhanası bir kap içerisinde 1 su bardağı ılık su ile ezilir, süzgeçten geçirilir. Kaynayan suya karıştırarak yedirilir. Üzerinde oluşan köpük alınır. 4 – 5 dakika daha kaynatılır. Tavadaki tereyağı eritilir, toz kırmızı biber eklenerek yağ kaynayan çorbanın içine dökülür. Sıcak olarak servis edilir.