KÖFTELİ TARHANA ÇORBASI

https://gurmekibris.com

1 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı tarhana
1 çorba kaşığı salça
150 gram kıyma
1 adet soğan
1 adet yeşil biber
Tuz
Karabiber

Soğanı soyalım ve rendeleyelim.
Kıymayı bir kaba alalım ve üzerine, rendelenmiş soğanı, tuzu ve baharatları ekleyelim.
Hepsini güzelce yoğuralım, yoğurduktan sonra, kıymadan nohut büyüklüğünde köfteler hazırlayıp kızartalım.
Kızarttığımız köfteleri, tarhana çorbasının içerisine eklemek için bir kenarda bekletelim.
Köfteleri kızarttıktan sonra, tereyağını bir tencereye alıp ocağı yakalım.
Yağ eridikten sonra üstüne yeşil biberi ekleyip karıştıralım.
Ardından salçayı ve tarhanayı ilave edelim ve iyice karıştıralım.
Daha sonra, önce 2 bardak soğuk su, ardından da 2 bardak sıcak su ilave edelim.
Son olarak tuzu ve baharatları ekleyip tarhana çorbasını kaynamaya bırakalım.
Köfteli Tarhana Çorbası 1 taşım kaynadıktan sonra, üstüne kızarmış köfteleri ve naneyi ilave edip servis edebiliriz.

© lezzetler.com tarif no:130631 • adı:Köfteli Tarhana Çorbası • gönderen:annekuş • indirme tarihi:11.05.2024 - 03:04