KÖFTELİ TARHANA ÇORBASI

100 gr. kıymadan yapılmış köfte
4 çorba kaşığı tarhana
1 çorba kaşığı salça
5 bardak su
1 çorba kaşığı kuru nane
1 çorba kaşığı tereyağı

Tarhanayı 1 bardak suyla ıslatın ve bir saat bekletin. Tencereye 5 bardak su koyun kaynayınca, birçorba kaşığı salça ilave edin. Tarhanayı yavaş yavaş tencereye aktarın. Karıştıra karıştıra top top olmamasına özen gösterin. 10 dakika kısık ateşte pişirin. Köfteleri tereyağında kızartın. Çorbaya ekleyin, çorbanın üzerine nane serpin servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72248 • adı:Köfteli Tarhana Çorbası • gönderen:sabanur • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:26