KOZAN USULÜ TARHANA ÇORBASI (ADANA)

Kozan Belediyesi

300 gr kuru tarhana
1,5 litre su
1 fincan yağ
1 tatlı kaşığı salça
4 diş sarımsak
1/2 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 kg süzme yoğurt

Kuru tarhana pişirilmeden önce akşamdan sabaha kadar ıslatılır. Islanan tarhana ateşe koyularak elle ezilir. Ardından kaynayana kadar karıştırılır. Ondan sonra üzerine biraz su ilave edilir. Daha sonra bir tavada yağ, salça, sarımsak ve pul biberi ile sosu yapılıp kaynayan tarhananın üzerine dökülür.

© lezzetler.com tarif no:87168 • adı:Kozan Usulü Tarhana Çorbası (Adana) • gönderen:Kezban • indirme tarihi:06.05.2024 - 23:00