KREMALI TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı krema
1 su bardağı süt
1 çay bardağı krema
4 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Tarhana 2 su bardağı suda 1 saat bekletilir. Sonra tencereye aktarılır. Üzerine süt, tavuk suyu ve tuz eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirilir. Ateşten almadan hemen önce krema katılır. 1 dakika sonra ateşten alınır.

© lezzetler.com tarif no:38542 • adı:Kremalı Tarhana Çorbası • gönderen:hasat • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:43