



MANTILI TARHANA ÇORBASI

<https://www.karaca.com>

300 gram tarhana
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz karabiber, pul biber, nane ve kekik
1.5 litre su
1 kâse mantı

Altını açtığınız tencerenize tereyağını ekleyin.
Tereyağı ısınıp eridikten sonra domates salçasını koyun.
Domates salçası ve tereyağı bütünleştikten sonra baharatları ve 300 gram kadar yağ ya da toz tarhanayı ekleyin.
Biraz kavurduktan sonra 1.5 litre kadar suyu tencerenize koyun.
Kendinden ölçülü Karaca çelik tencere sayesinde suyun ölçüsünü kolaylıkla ayarlayabilirsiniz.
Kısık ateşte 10 dakika kadar kaynayan çorbanıza 1 kâse mantıyı ekleyip 5 dakika sonra servis edebilirsiniz.

