



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİYANELİ TARHANA ÇORBASI

1 paket Knorr Kremalı Tarhana Çorbası
2 tablet Knorr Bulyon
Miyanesi için
3 yemek kaşığı sıvıyağ
4 tepeleme çay kaşığı un
3 tepeleme yemek kaşığı yoğurt
½ tepeleme yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kırmızı pulbiber
6 çay kaşığı kuru nane, kuru fesleğen

Hazır çorbayı derin bir kaba koyup üzerine suyu aktarın. Tel çırpıcı ya da çatal yardımıyla iyice çırpın. İsterseniz tavuk ya da toz bulyonu katıp kenarda bekletin.

Diğer taraftan, un ve sıvıyağı orta boy bir tencereye koyup orta ısıli ateşte, tahta bir kaşıkla karıştırarak unu kokusu gidinceye ve hafifçe sararınca kadar, 2 dakika kavurun. Yoğurt ve salçayı hemen ekleyip 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin. Üzerine hazır çorbali karışımı ilave edip Karıştırmaya devam ederek kaynamasını bekleyin.

Kaynamaya başlayınca ocağın altını biraz kısip tuz, karabiber, pulbiber, fesleğen ve naneyi ilave edin. Arada sırada karıştırarak 5-6 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alıp sıcak sıcak servise sunun. İsterseniz kaynayan çorbaya 1 diş dövülmüş sarımsak da ilave edebilirsiniz.