



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI TARHANA ÇORBASI

THY Skylife

Malzemesi:

- 1 su bardağı nar suyu
- 1 adet ayıklanmış nar
- 1 su bardağı tarhana
- 1 adet ince doğranmış çarliston biber
- 1 adet ince doğranmış domates
- 1 adet ince doğranmış kurusoğan
- 2 diş ince doğranmış sarımsak
- 4 yemek kaşığı terayağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı beyaz toz biber

Hazırlanışı:

Çırpma kabında krema kar gibi olana kadar iyice çırpılır. Yumurtaların sarı ve beyazları ayrılır. Toz şeker, sarı ve beyaz için ikiye bölünür ve ayrı kaplarda çırpılır. Yumurtanın beyazı ile şeker, kar gibi olana kadar çırpılmaya devam edilir. Çırpma işlemi bittikten sonra bütün karışımlar birleştirilir, nar taneleri eklenir. İsteğe göre şekilli kalıplara dökülür. Buzdolabında 8-10 saat bekletilir. Arzuya göre frambuaz sos ile servis edilir.