PAZILI TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı tarhana
4 yaprak pazı
2 diş sarımsak
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
7 su bardağı su

Önce 4 su bardağı suya tarhana ıslatılır. İnce kıyılmış sarımsak yağda çevrilir. Üzerine salça ve ince doğranmış pazı eklenir, bir kaç dakika kavrulur. Tuz, suyuyla birlikte tarhana ve kalan su eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak bşr taşım kaynatılır.

© lezzetler.com tarif no:71129 • adı:Pazılı Tarhana Çorbası • gönderen:serasker • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:59