



SARIMSAKLI TARHANA ÇORBASI

1 litre su
4 yemek kaşığı tarhana
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
3-4 diş sarımsak

Suyu ve tarhanayı tencereye alıp bir süre tarhananın şişmesini bekleyin.
Ardından ocağı açıp çorbayı karıştırarak pişirmeye başlayın.
Tarhananız eriyip çorba kaynamaya başladığında salçayı da ilave edip karıştırarak çorbaya yedin.
Sarımsakları tuzla ezip çorbanıza ilave edin.
Son olarak zeytinyağını çorbanın üzerine gezdirip bir taşım daha kaynatın.
Ardından sıcak servis edin.

