



SUCUKLU TARHANA ÇORBASI

6 yemek kaşığı tarhana
200 g AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK
1 yemek kaşığı salça
1 Çay bardağı misirözü yağı
7-8 Su bardağı su
Tuz

Bir tencereye misirözü yağın ekleyin.
Küçük doğranmış AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK [?]ları ekleyin, kavurun.
Tarhanayı da kavrulmuş AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK [?]larla 1-2 sefer çevirin.
Sıcak suyu yavaş yavaş tarhanaya ilave edin.
Salçayı da ekleyin, koyulaştırın.
Kısık ateşte kaynamaya bırakın.
10 dakika kaynatın, ocaktan alın.
Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve servis yapın.

