



SUCUKLU TARHANA ÇORBASI

6 Çorba kasığı tarhana
200 gr sucuk
1 Çorba kasığı salça
1 Çay bardağı misirözü yağı
7-8 Su bardağı su
Yeteri kadar tuz

Tencereye yağı alın. Küçük doğranmış sucukları ekleyip, kavurun. Tarhanayı da kavrulmuş sucuklarla 1-2 sefer çevirin. Sıcak suyu yavaş yavaş tarhanaya ilave edin. Salçayı da ekleyip, koyulaştırın. Kısık ateşte kaynamaya bırakın. 10 Dakika kaynatıp, ocaktan alın. Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpin ve servis yapın.

Not: Tarhananın koyuluğunu arzuunuza göre ayarlayabilirsiniz. Verilen ölçüden daha az veya daha çok su ilave edilebilir

