



TARHANA ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

100 Gr Tarhana
60 Gr Sıvı Yağ
1 Lt Su
1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
1 Tatlı Kaşığı Tuz
30 Gr Salça

Tarhana 1 su bardağı su ile ıslatılarak 10 dakika bekletilir.
Tencereye yağ ilave edilerek salça, nane, pul biber kavrulur su ilave edilir.
Kaynayınca altı kısılır tarhana ilave edilir kaynayınca kadar karıştırılır.
Tuz ilave edilerek 5 dakika daha kaynatılarak servis edilir.

Not: Arzuya göre sarımsak ilave edilir.

