



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOLU TARHANASI

Anadolujet Magazin

150 gr tarhana
10 gr domates salçası
10 gr biber salçası
1 diř sarımsak
40 gr kuru brlce
1 yemek kaşığı zm sirketi
1 yemek kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Pul biber
Deniz tuzu

Bir gün önceden ıslattığınız kuru brlceleri orta boy bir tencerede haşladıktan sonra yuvarlak bir kaba alıp üzerine zm sirketi, limon suyu, deniz tuzu ve bir yemek kaşığı zeytinyağı ilave edip bekletin. İnce ince kestiğiniz sarımsağı orta boy bir tencerede zeytinyağı ile kavurun. Ardından domates ve biber salalarını katıp kavurmaya devam edin. Önceden bir bardak su ile açtığınız tarhanayı da ekledikten sonra çırpma teli yardımıyla karıştırıp ara ara su ilave edin. orba istediğiniz kıvama gelince tuz ve pul biber ekleyin. Ardından kseye aldığınız çorbanın üzerine ekşili kuru brlce ilave edip servise hazır hle getirin.

