



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

1 çay bardağı toz tarhana
1 çay kaşığı tuz
1 tutam kırmızı biber
2 çay kaşığı margarin
5 su bardağı ılık su

Toz tarhana bir kasede bir bardak ılık suyla ıslatılıp eritilir. Diğer tarafa bir tencereye 5 bardak ılık suyla silme bir çay kaşığı tuz koyulur. Orta ateşte kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başlayınca kase içinde ezilip sulandırılmış tarhana, karıştırmaya ara vermeksizin sicim gibi ince bir biçimde akıtarak tencereye dökülür, karıştırılarak pişirilir. 10 dk. sonra servise hazır hale gelir. Servis için ayrı bir küçük tavada margarin kızdırılıp içine kırmızı toz biber atılır ve kapatılır. Çorbanın üstüne bir çay kaşığı kadar dökülerek servis yapılır.