



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (NİĞDE)

Niğde Valiliği

3 çorba kaşığı tarhana
1 çorba kaşığı katıyağ
6 su bardağı su
1/2 çorba kaşığı salça
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kuru nane
Tuz
Karabiber

Önce tarhanayı bir kaseye koyup bir bardak su içinde ıslatınız, bu ıslatma işi 10-11 dakika kadar sürmeli. Tarhananız ıslana dursun, siz bu arada bir tencereye bir çorba kaşığı yağı koyup, içme ezilmiş salçanızı katmız. Sarımsağı soyup havanda dövdükten sonra yağın içine atınız. Bu karışımın üstüne 6 bardak suyu döküp karıştırınız. Tencereyi orta hararetli ateşin üstüne koyup ısıtmaya başlayınız. Yağın suyun içerisinde eriyip suyunuz ılıklaşınca, suda ıslattığınız tarhanayı tencereye dökünüz Devamlı karıştırarak pişirmeye devam ediniz. Çorba ısındıkça koyulaşacaktır. Tarhana çorbasını devamlı karıştırmak gerekir, yoksa tarhana suyla iyice bütünleşmez, topak topak kalır. Çorbanız göz göz kabarmaya başlayınca bir taşım daha kaynatıp ateşten indiriniz. Üzerine kuru nanasını serpip, sıcak ikram ediniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 23.02.2023