TARHANA ÇORBASI

https://acunn.com

1 su bardağı toz tarhana
7,5 su bardağı sıcak et suyu / 1 adet et su tablet ile hazırlanmış
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı nane
2 diş sarımsak

1 su bardağı toz tarhanayı 1,5 su bardağı kadar sıcak et suyu ile karıştırıp yumuşaması için bekletin ardından 2 yemek kaşığı ayçiçek yağını derin bir tencerede kızdırın. 2 diş ezilmiş sarımsak ve 1 tatlı kaşığı domates salçasını da ekleyip 2- 3 dakika kadar kavurun.
1'er çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber ve 1 tatlı kaşığı naneyi katıp, karıştırın. Baharatlarla kavrulan salçaya ıslattığınız tarhanayı ilave edin.
Kalan 6 su bardağı sıcak et suyunu ilave edip, bir çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak çorbanın kıvam almasını sağlayın.
Son olarak, kaynayan çorbayı bekletmeden sıcak olarak servis edin.

Not: Evinizde hazırladığınız et ya da tavuk suyunu kullanabilirsiniz. Pişirdikçe koyulaşan bir çorba olduğu için daha sonra tüketecekseniz üzerine su ilave etmenizi öneririz.