



## TARHANA ÇORBASI

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 2 Tatlı Kaşığı  
Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı  
Kekik 1 Tatlı Kaşığı  
Acı Kırmızıbiber 1 Tatlı Kaşığı  
Karabiber 1 Tatlı Kaşığı  
Dana Kıyma 0.15 Kilogram  
Sarımsak 2 Diş  
Biber Salçası 1 Tatlı Kaşığı  
Domates Rendesi 1 Adet  
Tarhana 4 Çorba Kaşığı

1 çay bardağı suda tarhana 10-15 dakika bekletilir. Daha sonra yağ, kıyma, baharatlar, salça ve sarımsak tencerede 1 dakika kavurulur suda bekletilen tarhana eklenir. 3 subardağı su konularak 15-20 dakika kaynatılarak pişirilir. Küçük bir tavada bir kaşık yağ ve kırmızı biber kavrulup üzerine dökülerek servis yapılır.

