



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI

3 yemek kaşığı tarhana
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 ya da 1 buçuk yemek kaşığı salça
6 su bardağı su
1 tutam nane
Sarımsak
Kırmızı pul biber
Tuz
İsteğe bağlı karabiber

Derin bir tencerenin içine tarhanayla birlikte 2 yemek kaşığı sıvı yağ, salça, dövülmüş sarımsak, nane, istediğiniz baharatları ekleyip karıştırarak kavurun. Kavurduğunuz tarhananın üzerine 6 su bardağı suyu yavaş yavaş ekleyin ve devamlı karıştırarak kaynayana kadar pişirin. Kaynayan tarhana çorbanızı birkaç dakika daha beklettikten servis edebilirsiniz.

Not: Tarhana çorbasının yapımı çok kolay gibi görünse de dikkat isteyen bir yemektir. Çünkü tarhananın yerken ağıza pütürlü bir şekilde gelmesi hem rahatsız edicidir hem de damakta kötü tat bırakmaktadır. Pürüzsüz ve enfes bir tarhana çorbası yapmak için tarifte ilettiğimiz tarhanayı kavururken ve suyu ekledikten sonra kısık ateşte ve sürekli karıştırmalısınız. Daha sonra mikser yardımıyla da iyice çırpabilirsiniz.

