TARHANA ÇORBASI

Malzemesi
1 çay fincanı tarhana
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet olgun domates, ya da 1 kaşık domates salçası
6-8 su bardağı et suyu, ya da tavuk suyu
Tuz
Karabiber
GARNİTÜRÜ İÇİN
4 dilim ekmek ya da
150 gr beyaz peynir ya da
1/2 su bardağı torba yoğurdu

Çorbayı pişirmeden yarım saat önce tarhanayı bir bardak suyla ıslatarak karıştırın. Tencereye tereyağını, kabukları rendelenmiş domatesi, ya da 1 çay bardağı domates suyunu, veya 1 kaşık domates salçasını aynı oranda sulandırarak koyun. 4-5 dakika kadar kaynatın.
Et suyunu ve tuzunu ilave edin.
Tarhanayı ezerek karıştırın ve ağır ateşte 15 dakika pişirin.
Ateşten alıp servis kasesine koyduğunuz tarhananın üzerine kuru nane ve kırmızı biberli kızgın tereyağını gezdirin.
Garnitürü için kabukları çıkartılarak 1 santimetreküplük parçalar halinde doğrayıp, fırında, ya da yağda kızarttığınız ekmeği çorbanın üzerine koyabilirsiniz. Garnitür için ıslatılarak tuzu alınıp rendelenmiş beyaz peynir, veya yağlı torba yoğurdunu da iyice vurarak kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:24086 • adı:Tarhana Çorbası • gönderen:sait • indirme tarihi:20.04.2025 - 22:16