



TARHANA ÇORBASI

2 Çorba kaşığı tarhana
1 çorba kaşığı yağ
3 su bardağı etsuyu
Yarım su bardağı su
bir miktar kırmızı toz biber
yeteri kadar tuz

Bir kap içinde tarhana, yarım bardak soğuk su ile ıslatılır. Çorba pişeceği kap içinde et suyu kaynatılır. Islatılmış tarhana bir telle karıştırarak et suyuna yedirilir. Ağır ateşte pişirilir. Yağda kavrulmuş kırmızı biber, zar gibi ince küçük doğranmış yağda kızarmış ekmek üzerine konur, servis yapılır.

[ML® Tarhana Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Tarhana Çorbası \(görsel\)](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 26.07.2016