



TARHANA ÇORBASI

3 yemek kaşığı tarhana
5 su bardağı su
1 yemek kaşığı salça
50 gr. margarin
Tuz
Nane

1 su bardağı suda tarhana pişirilmeden en az 1 saat önce ıslatılır. Tencerede salça ve nane, yağ hafif karıştırıldıktan sonra 4 su bardağı su ve ezilmiş tarhana ilave edilerek tuz atılır. Devamlı karıştırılarak koyulaşması ve topaklanmaması sağlanır. Kaynayınca kanştırma bırakılır. 5 dakika daha kaynayan tarhana servise hazırdır.



Fotoğraf "gülfiraz" tarafından gönderildi. 24.12.2019