



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASINDA TOPAKLANMAYI ÖNLEME

Malzemeleri iyi karıştırın: Tarhana, yoğurt ve unu karıştırdığınızda topaksız bir kıvam elde etmek için bu karışımı iyice homojen hale getirin.

Sürekli karıştırın: Çorbayı pişirirken sürekli karıştırmak, topaklanmayı önlemeye yardımcı olur. Özellikle çorba kaynamaya başladığında ve karışım suya eklenirken dikkatli olun.

Yavaşça ekleyin: Tarhana karışımını kaynar suya yavaşça eklemek, çorbanın topaklanmasını önler. Hızlıca eklerseniz topaklar oluşabilir.

Düşük ateşte pişirin: Çorbayı düşük ateşte yavaşça pişirmek, topaklanma olasılığını azaltır. Yüksek ateşte hızlı pişirmek, topaklanma riskini artırabilir.

Karıştırdıktan sonra çorbayı kaynatın: Malzemeleri karıştırdıktan sonra çorbayı kaynatmak, çorbanın kıvamını almasına yardımcı olur ve topakların dağılmasını sağlar.