



TARHANA KÖFTELİ ÇORBA

<https://www.aksam.com.tr>

Köftesi için:

- 1 bardak köftelik bulgur
 - 1 bardak sıcak su
 - 3 yemek kaşığı tarhana (elenmiş)
 - 1 yemek kaşığı un
 - 2 tatlı kaşığı nane
 - 1 adet yumurta
 - Karabiber
 - Pul biber
- Çorbası için:
- 1 yemek kaşığı tereyağı
 - Yarım çay bardağı zeytinyağı
 - 1 avuç kadar erişte
 - 1 bardak haşlanmış nohut
 - 1 yemek kaşığı domates salçası
 - 1 yemek kaşığı biber salçası
 - 1 adet soğan
 - 5 bardak tavuk veya et suyu
 - Tuz
 - Karabiber

Bir kaseye bulgur ve suyu ekleyin. Daha sonra bulgur suyunu çekene kadar bekleyin. Tarhana, nane, pul biber, un, yumurta ve karabiberi ekleyip yoğurun. Kıvam aldıktan sonra küçük küçük top şeklinde yuvarlayın. Soğanı küçük küçük kesin. Tencereye tereyağı ve zeytinyağını ekleyin. Daha sonra soğanı ve salçayı ekleyip kavurun. Tavuk suyunu da ekleyip kaynayana kadar pişirin. Erişte, tuz, nohut, karabiber ve köfteleri de ekleyerek karıştırın. Ardından kapağını kapatıp, pişmeye bırakın. Tarhana köfteli çorba tarifiniz hazır.



