TARHANA TOPU ÇORBASI

1 su bardağı nohut
5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
7 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Top için:
1 su bardağı tarhana
Yarım su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Su
Üzeri için:
Kuru nane

Nohut akşamdan ıslatılır ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır. Tarhana, yumurta, un ve tuz bir araya getirilir. Toplanana kadar azar azar su eklenerek yoğrulur. Sonra misket gibi köfteler yapılır. Tencereye un ve tereyağı konur orta ateşte bir kaç dakika çevrilir, salça katılır. Sıcak su ve tuz ilave edilir. Kaynama noktasına gelince nohut ve ezilmiş sarımsak konur. Hemen sonra hazırlanan köfteler birbirine yapışmayacak şekilde atılır. 7-8 dakika pişirdikten sonra kuru nane eklenir, ateşten alınır.

© lezzetler.com tarif no:147423 • adı:Tarhana Topu Çorbası • gönderen:uhulet • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:11