# TARHANALI BAHAR TAZESİ

6 çorba kaşığı tarhana
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı domates salçası
1 kahve fincanı sıvıyağ
Yarım demet taze nane
8 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Sıvıyağ, salça ve tuz kavrulur. Üzerine soğuk tavuk suyu ve tarhana ilave edilir ve güzelce karıştırılır. Tekrar ateşe yerleştirilir. Küçük doğranmış sarımsak ve ince ince kıyılmış taze nane katılır. Devamlı karıştırarak bir taşım pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:137454 • adı:Tarhanalı Bahar Tazesi • gönderen:reis bey • indirme tarihi:29.03.2024 - 16:29