TARHUNLU TARHANA ÇORBASI

THY Skylife

5-6 bardak tavuk suyu
3,5 çorba kaşığı kuru tarhana (veya 2 çorba kaşığı yaş tarhana)
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru tarhun otu
Yeterince tuz ve karabiber.

Öncelikle bir miktar suda tarhanayı açın. Kenarda bekletin. Daha sonra tavuk suyunu kaynatın. Açmış olduğunuz tarhanayı karıştıra karıştıra tavuk suyuna ilave edin. Ufak bir tavada tereyağını eritin içerisine tarhunu koyup bir taşım kaynatın. Altını kapatıp, çorbaların üzerinde gezdirin. Servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:67615 • adı:TARHUNLU TARHANA ÇORBASI • gönderen:Cankat • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:56