TAVUKLU TARHANA ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü
1 su bardağı tarhana
3 su bardağı su
3 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk haşlanır ve didiklenir. Tarhana soğuk suda bekletirlir. Soğan ince kıyılır ve zeytinyağında şeklini kaybedene kadar kavrulur. Salça ve ezilmiş sarımsak eklenir. Sonra suyuyla birlikte tarhana tuz, tavuk suyu konur. Kaynamaya başlayınca tavuk etleri eklenir. 5 dakika kaynatılır, ateşten alınır.

© lezzetler.com tarif no:74225 • adı:Tavuklu Tarhana Çorbası • gönderen:gülnihal • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:16