# TAZE TARHANA ÇORBASI

2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı domates salçası (ya da 3 adet domates)
1 yemek kaşığı tatlı biber salçası (yada 3 adet kırmızı biber-çuşka)
2 su bardağı su yada et suyu
Tuz
Kırmızı pul biber
Kuru nane

Önce eğer kırmızı biber kullanacaksanız biberleri kabukları soyulacak kadar haşlayın. Kabuklarını soyup, tel süzgeçten geçirin. Domates kullanacaksanız domatesleri ikiye bölüp, limon gibi sıkarak çekirdeklerini çıkarın. Rendeleyip kabuklarını da ayırın. Şimdi tencereye yağı koyarak eritin. Unu karıştırarak, hafifçe pembeleştirin. Salçaları (ya da domates ve biber püresini) katın, bir-iki çevirin ve çorbanın suyunu ve yoğurdunu koyun. Telle karıştırarak çorba kıvam kazanıncaya dek, orta ateşte pişirin. Kırmızı pul biber, kuru nane serpip sıcak sıcak servis yapın.

Not: Taze tarhana çorbası, genelde iklimi tarhana kurutmaya elverişli olmayan bölgelerde yapılan bir çorba. Malzemesi, kurutulmuş tarhana malzemesiyle aynı. Tek farkı malzemenin taze olması.

Fotoğraf "kumanda" tarafından gönderildi. 18.07.2019

© lezzetler.com tarif no:133314 • adı:Taze Tarhana Çorbası • gönderen:sucu • indirme tarihi:22.04.2025 - 20:40