TEREYAĞLI TARHANA ÇORBASI

4 çorba kaşığı tarhana
2 dilim ekmek
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağ
Tuz

Yağ, salça, sarımsak ve ince kıyılan soğanlar kavrulur.
Tarhana da ilave edilir.
Üzerine su ilave edilip pişirilir.küp küp doğranıp yağda kavrulan ekmekler çorbaya ilave edilip servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:133321 • adı:Tereyağlı Tarhana Çorbası • gönderen:rızık • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:42