TOP TARHANA ÇORBASI (DENİZLİ)

https://www.sabah.com.tr

1 su bardağı Tarhana
Yarım su bardağı nohut
Yarım su bardağı kuşbaşı yağsız koyun eti
1 adet iri domates
5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı margarin
Tuz
Tane karabiber
Acı toz kırmızıbiber
Yeteri Kadar su

Bir gece önceden ıslatılmış olan nohutları haşlayın bir kenara alın. Tarhanayı ılık su ile 1 saat kadar dinlendirin. Tencere 'ye zeytinyağı ve tereyağını ilave ederek ince kıymış olduğumuz soğan, sarımsak, et ve domatesleri kavurun. Salça ilavesini de yaparak biraz daha kavurma işlemine devam ederek 3 su bardağı sıcak su ilave edin. Ayrı bir yerde ıslatılmış olan tarhanayı çırparak tencerenin içine yavaşça ilave edin. Nohut ilave ederek etler iyice pişene kadar kaynatınız. Tuz ve baharat ilavesi ile sıcak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:140130 • adı:Top Tarhana Çorbası (Denizli) • gönderen:hümaşa • indirme tarihi:13.05.2024 - 18:14