



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOZ TARHANA ÇORBASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Su Bardağı Toz Tarhana

2 Çorba Kaşığı Tereyağı

Kırmızıbiber

Tuz

6 Su Bardağı Su ya da Et Suyu

Toz tarhana 1 bardak soğuk suyla ıslatılıp eritilir. Diğer tarafta bir tencereye 5 bardak su ile tuz konulur. Orta ateşte kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başlayınca ezilip sulandırılmış tarhana, ağır ağır ve bir yandan da karıştırılarak tencereye dökülür. Karıştırmaya ara vermeden, yaklaşık 10 dakika pişirilir. Pişen çorba kâselere boşaltıldıktan sonra, kızdırılan tereyağına kırmızıbiber eklenerek çorbanın üzerine dökülür ve sıcak servis yapılır.

Not: Arzuyla göre pişmesine yakın içine 2 diş ezilmiş sarımsak ya da nane konulabilir.

