



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU TARHANA ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Anadolujet Magazin

300 gr Maraş tarhanası (Maraş firiği)

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı nane

1 tatlı kaşığı pul biber

3 diş sarımsak

Karabiber

Tuz

Maraş tarhanası ıslatılır ve kıvamını bulması için bekletilir.

Islanan tarhana tencereye alınır ve su eklenip kaynatılır.

İyice ezilen tarhanaya bir miktar daha su katılır.

Kıvamını bulan çorbaya tuz eklenir ve 20 dakika pişirilir.

Ayrı bir kapta tereyağı ve zeytinyağıyla, dövülmüş sarımsak çevrilir.

Sarımsağa pul biber, karabiber ve nane ilave edilir.

Sarımsaklı sosun bir kısmı sunum için ayrılır, kalanı çorbayla birleştirilir.

Kâselere alınan tarhana bir çorba kaşığı sosla süslenip servis edilir.

