



ZEYTİNYAĞLI TARHANA ÇORBASI

6 yemek kaşığı tarhana
1 litre (5 su bardağı) su yada et suyu
1 çorba kaşığı domates salçası
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım kaşık biber salçası
Tuz
1 diş sarımsak

Salça,dövülmüş 1 diş sarımsak ve yağı çorbayı pişireceğiniz tencereye alın. Kokusu çıkana kadar kavurun tarhana ve suyu ilave edin. (Et suyu bana ağır geldiği için, sade su kullanıp içine 1 adet bulyon atıyorum.) Kaynayıp istediğiniz koyuluğa gelene kadar karıştırarak pişirin. Not: Çorba artarsa bir gecede iyice koyulaşacaktır, minimum yarım su bardağı su ekleyerek kaynatırsanız eski kıvamına dönecek ve lezzetini koruyacaktır.

