

# Bolu Kızılçikli Tarhana Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlık · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 5/10

Bolu usulü kızılçikli tarhana çorbası, tarhanay kızılçiklisi ve yoğurtla sıcak mayhoş, yumuşak bir kase hazırlar.

## Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tarhana
- 2 yemek kaşığı Kızılçiklisi
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

## Yapılış

- Tarhanayı soğuk suyla açıp 5 dakika bekletin, topak kalmasın.
- Karşın tencereye alıp 2 dakika sürekli karıştırarak pişirin.
- Yoğurdu sıcak çorbadan bir kepçeyle alın.
- Yoğurdu tencereye katıp 3 dakika kısık ateşte ısıtılmasın.
- Kızılçiklisi ve naneli tereyağıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tarhanayı soğuk suda açmak topaklanmayı önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bolu kızılçikli tarhana çorbasını sıcak kaseye alıp naneli tereyağıyla tam ortasına gezdirin.

## Alerjenler

Gluten

Süt