

# Börülceli Dağ Tarhana Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 6/10

Muğla börülceli dağ tarhana çorbası kuru börülceyi ekşi tarhana tabanıyla buluşturarak dolgun, hafif ekşi ve kıvılcıklı bir tencere kurur.

## Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tarhana
- 1 su bardağı Haşlanmış börülce
- 5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Nane

## Yapılışı

- Tarhanayı 1 bardak soğuk suyla açıp 5 dakika bekletin.
- Kalan suyu tencereye alıp börülceyle kaynatın.
- Açılmış tarhanayı tencereye ekleyip sürekli karıştırın.
- Çorbayı 8 dakika kısık ateşte pişirin.
- 5 dakika dinlendirip servis edin, tarhana kıvamı olsun.

### PÜF NOKTASI

Tarhanayı soğuk suyla açmak tencerede topak kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli yağ gezdirip sıcak çorba kasesinde hemen sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt