

Domatesli Tarhana Çorbası

Toplam 24 dk

Hazırlık · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 4/10

Trakya usulü domatesli tarhana çorbası ekşi tarhanayla domates ve tereyağ ile oluşturularak sıcak ve kıvılcaklı bir çorba hazırlar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tarhana
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- 4 yemek kaşığı tarhanayı geniş kasede 1 su bardağı soğuk suyla açın.
- 1 yemek kaşığı tereyağı eritip 1 su bardağı domates rendesini 4 dakika pişirin.
- Tarhana karışımına tereyağı ekleyip 1 dakika sürekli karıştırın.
- Kalan 4 su bardağı suyu iki parçada dökün, topak oluşmasını önleyecek şekilde karıştırın.
- Çorbayı kısık ateşte 12 dakika koyulaşana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Tarhanayı soğuk suyla açmak pürüzsüz kıvılcaklı yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak olarak kasede sunun, yanına dilimlenmiş domates dilimi verin.

Alerjenler

Gluten

Süt