

# Domatesli Yarma Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 4/10

Konya usulü domatesli yarma çorbası yarma buğday domates ve nane ile buluşturarak tok, sıcak ve sade bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yarma buğday
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 5 su bardağı Su

## Yapılışı

- 1 su bardağı yarma buğdayı kaynatın.
- Yarmayı 5 su bardağı suda orta ateşte 18 dakika haşlayın.
- 1.5 su bardağı domates rendesini ekleyip 6 dakika kaynatın.
- Yarmanın bir kısmını kaşıkla alın, böylece çorba sulu kalmasını.
- Yarmanın çay kaşığı naneyi ekleyip 3 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Yarmayı önceden 10 dakika suda bekletmek tencerede daha eşit pişme sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli yarma çorbasını sıcak kaseye alıp yarma tanelerini domatesli yüzeyde bırakın.

## Alerjenler

Gluten