

Eskişehir Erikli Yoğurtlu Tarhana

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

5 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 4/10

Eskişehir erikli yoğurtlu tarhana, tarhanayı yoğurt ve erikle yumuşatarak ekşili ve serinletici bir yaz çorbası haline getirir.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tarhana
- 1 su bardağı Yoğurt
- 3 adet K1rmızı Erik
- 4 su bardağı Su

Yapılış

- 4 yemek kaşığı tarhanayı 1 su bardağı soğuk suyla açın.
- Tarhanayı kalan 3 su bardağı suyla k1s1kte 12 dakika pişirin.
- 1 su bardağı yoğurdu 1 kepçe sıcak çorbayla 1111leşilmesin.
- Yoğurdu tencereye ekleyip 2 dakika karıştırarak ısıtın.
- 3 k1rmızı eriği dilimleyip ekleyin ve tencereyi ocaktan alın.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu tencereye eklemeden önce 1111rmakmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı 1111le, üstüne nane serpererek kasede servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt