

Kabaklı Tarhana Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Açılış 5/10

Burdur usulü kabaklı tarhana çorbası tarhanayı kabak ve nane ile buluşturarak hafif, sıcak ve dengeli bir çorba yapar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tarhana
- 2 adet Kabak
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- 4 yemek kaşığı tarhananın kasede 1 su bardağı soğuk suyla açın.
- 2 kabağı küçük küp doğrayın.
- Tarhana karışımı kalan 4 su bardağı suyu tencerede 8 dakika pişirin.
- Kabağı ekleyip 6 dakika daha kaynatın.
- Nane ekleyip 4 dakika dinlendirin, tarhana kıvamolsun.

PÜF NOKTASI

Tarhanayı soğuk suda açmak topak kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, üstüne nane serperek yanına eklemek verin.

Alerjenler

Gluten