

# Konya Kirazlı Tarhana Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 4/10

Konya kirazlı tarhana çorbası tarhanayı kuru kirazla pişirerek bozkı mutfağın hafif meyvemsi, ekşi ve sıcak bir başlangıç kazandırır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı tarhana
- 0.5 su bardağı kuru kiraz
- 1 lt su
- 10 gr tereyağı

## Yapılış

- 1 su bardağı tarhanayı 1 su bardağı soğuk suyla pürüzsüz açın.
- Tarhanayı kalan suyla tencereye alıp 2 dakika karıştırarak pişirin.
- Yarın su bardağı kuru kirazı küçük doğrayın.
- Kiraz ve 10 gr tereyağı ekleyip 3 dakika pişirin.
- Meyve tadı çorbaya geçsin diye 5 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Kiraz çok önceden eklememek çorbada tamamen dağılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcakken, üstüne nane serperek yanındakmek sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt