

Kızılçik Eksili Tarhana Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlık · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 4/10

Bolu usulü kızılçik eksili tarhana çorbası, tarhanayı kızılçik ve tereyağıyla buluşturarak kış sofraları için bir kase çikarır.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tarhana
- 1 yemek kaşığı Kızılçik
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 5 su bardağı Su

Yapılı

- 4 yemek kaşığı tarhanayı 1 su bardağı soğuk suda pürüzsüz açın.
- Kalan 4 su bardağı suyu ekleyip 12 dakika karıştırarak pişirin.
- 1 yemek kaşığı kızılçikisini tencereye katın.
- 1 yemek kaşığı tereyağında naneyi 1 dakika köpürtün.
- Naneli yağ çorbaya ekleyip 2 dakika dinlendirin, ekşi tat dengelensin.

PÜF NOKTASI

Tarhanayı soğuk suda açmak tencerede topaklanmadan kılınmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı ile gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt