

Tarhana Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~144 kcal

Açılış 4/10

Tarhana çorbası fermente tarhananın tereyağı ile kızdırılarak ve Maraş mutfağında sofraların vazgeçilmezi olan yoğun aromalı bir çorbadır.

Malzemeler

- 1 su bardağı toz tarhana
- 1.2 lt Su
- 25 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 1 diş Sarımsak

Yapılışı

- Tarhanayı 1 su bardağı soğuk suyla pürüzsüz çırpın.
- Karışımı tencereye alıp kalan suyu ekleyin.
- Çorbayı orta ateşte 15 dakika sürekli karıştırarak pişirin.
- Tuzunu kontrol edin, tarhana dibe tutmasını önlemek için karıştırmayı bırakmayın.
- Tereyağı ve pul biberi tavada 1 dakika kızdırın.
- Biberli yağ çorbanın üstüne gezdirip servis edin.
- Kıvılcokluysa servis sırasında kepeği süzerek suyla açın.

PÜF NOKTASI

Tarhanayı soğuk suyla açmak topak kalmadan pişmesini kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine pul biberli tereyağı gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt