

Tarhanal Nohut Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 6/10

Kahramanmaraş usulü tarhanal nohut çorbası yoğurtlu tarhanay nohut ve nane ile buluşturarak ekşi, yoğun ve kıvılcıklı bir çorba hazırlar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tarhana
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Biber salçası
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Maraş tarhanasını 1 su bardağı soğuk suyla açıp 10 dakika bekletin.
- Tencerede tereyağı eritip biber salçasını 2 dakika kokusu çikankadar kavurun.
- 5 su bardağı sıcak suyu ekleyin, tarhanayı tazar döküp çirpki topak olmasını.
- 1 su bardağı haşlanmış nohudu katıp 15 dakikada 14 dakika pişirin.
- Kuru naneli yağlı 1 dakika kızılda çorbaya gezdirin, sıcak kaselere alın.
- Servisten önce 2 dakika bekletin, nohut ve tarhana aynı sıcaklıkta gelsin.

PÜF NOKTASI

Tarhanayı soğuk suda açmak çorbada pürüzsüz bir kıvam verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarhanal nohut çorbasını sıcak kaselere alıp nohutları yüzeye yakarak kalacak şekilde paylaşın.

Alerjenler

Gluten

Süt