

Yörük Tarhana Çorbası

Toplam 24 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 14/10

Burdur usulü Yörük tarhana çorbası kurutulmuş tarhanayane ve tereyağıyla oluşturarak sıcak ve doyurucu bir evi hissi veren bir çorba yapar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tarhana
- 5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- 4 yemek kaşığı tarhanayı 5 su bardağı soğuk suyla açıp 10 dakika bekletin.
- Tencerede 1 yemek kaşığı tereyağı eritip 1 tatlı kaşığı salçayı 2 dakika kavurun.
- 5 su bardağı sıcak suyu ekleyip tarhanayı çırparak tencereye alın.
- Kısık ateşte 15 dakika pişirin, tarhana dibe tutmasını önlemek için ara ara karıştırın.
- Naneyi kısık ateşte 45 saniye çevirip çorbanın üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Tarhanayı önceden ezmek topak riskini azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbanı ince uzun kaselere alıp yanına nuruşu tabağı koyun, küçük bir kase pul biber ayrı dursun.

Alerjenler

Gluten

Süt