



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ispanaklı Peynirli Tarhana Çorbası



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 4 yemek kaşığı tarhana
- 150 g ıspanak
- 100 g beyaz peynir
- 1 küçük kuru soğan
- 5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Tarhanayı soğuk suyun bir bölümüyle pürüzsüz açın; kuru halde tencereye dökmeyin. Ispanağı yıkayıp süzdürün, peyniri ufalayıp servis için ayırın. Soğan ve baharatları ölçerek ocağın yanına alın; terbiyenin topaklanmaması için karıştırma telini hazır tutun.

Servis Önerisi:

Çorbayı sıcak kaselere paylaştırıp limon, taze ot veya tarifteki peynirle tamamlayın; eşlikçiyi çorbanın ana aromasını bastırmayacak ölçüde seçin.

Yapılışı:

1. Tarhanayı açın:

- Tarhanayı bir kasede soğuk suyun bir bölümüyle pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Ispanağı yıkayıp süzdürün, yaprakları iri doğrayın; peyniri servis için ufalayın.

2. Soğanı kavurun:



- Tereyağını tencerede eritip ince doğranmış soğanı yumuşayana kadar çevirin.
- Pul biberi ekleyip kokusu çıkınca kalan suyu tencereye dökün.

3. Tarhanayı pişirin:

- Açılmış tarhanayı karıştırarak tencereye ince akıtın.
- Dibi tutmaması için düzenli karıştırıp çorba koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin.

4. İspanak ve peyniri ekleyin:

- İspanağı tencereye katıp yapraklar sönene kadar birkaç dakika pişirin.
- Tuzunu kontrol edin; peyniri kaselere servis ederken ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çorba malzemeleri çiğ sertlik bırakmadan yumuşamalı, ancak tarif taneli veya parçalıysa tamamen dağılmamalıdır. Tarhanalı ve tahinli çeşitler topaksız ve kaşığı ince kaplayan kıvamda olmalı; limon en son eklenince tat dengesi korunmalıdır.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sıg bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Tarhanayı soğuk suyla açıp tencereye ekleyin; ıspanağı son bölümde katın ve peyniri servis sırasında ufalayın.