

Ispanaklı Peynirli Tarhana Çorbası

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme 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:** Tarhanadan dolayı gluten; beyaz peynir ve tereyağından dolayı süt ürünleri.

Yapılışı:

1. Tarhanayı ve ıspanağı hazırlayın:

- Tarhanayı 5 su bardağı suyun 1 su bardağıyla soğukken pürüzsüz olana kadar çırpın. Ispanağı yıkayıp süzdürün ve doğrayın; peyniri ufalayıp servis için ayırın.

2. Soğanı kavurun:

- Tereyağını tencerede eritip doğranmış soğanı yumuşayana kadar çevirin. Pul biberi ekleyip birkaç saniye karıştırın, ardından kalan 4 su bardağı suyu ilave edin.

3. Tarhanayı pişirin:

- Açılmış tarhanayı sürekli karıştırarak tencereye ince akıtın. Kısık ateşte, dibi tutmaması için sık sık karıştırarak çorba koyulaşıp çiğ tarhana kokusu kalmayana kadar 15–20 dakika pişirin.

4. Ispanağı ekleyip servis edin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Ispanağı ekleyip yapraklar sönene kadar 3–4 dakika pişirin. Tuzunu dikkatlice ayarlayın; kaselere alıp beyaz peyniri servis sırasında üzerine ufalayın.

>> **İpucu:** Beyaz peynirin tuzu değişebildiği için çorbanın tuzunu servis öncesinde tadına bakarak ayarlayın.

Kiraz'ın Mutfağı