

Kızılcık Tarhanası Çorbası

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kızılcık tarhanası
- 5 su bardağı sıcak su
- 1 küçük kuru soğan, ince doğranmış
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kuru nane
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten içerir.

Ön Hazırlık:

Kızılcık tarhanasını 1 su bardağı ılık suda 10 dakika bekletin; topak kalmaması için ezerek açın. Soğanı ince, sarımsağı ezilmiş hazırlayın.

Yapılışı:

1. Tarhanayı açın:

- Bekleyen tarhanayı çatalla pürüzsüzleşene kadar karıştırın. Çok koyuysa sudan biraz ekleyin.
- Kalan sıcak suyu hazır tutun; tarhana tencereye eklenmeden önce iyice açılmış olmalı.

2. Soğanı kavurun:

- Tencerede tereyağı ve zeytinyağını ısıtıp soğanı yumuşayana kadar kavurun.
- Sarımsağı ekleyip kokusu çıkınca tarhanayı ve sıcak suyu azar azar ilave edin; sürekli karıştırın.

3. Çorbayı pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Kaynama başlayınca ateşi kısın ve dibi tutmaması için ara ara karıştırarak 20-25 dakika pişirin.
- Kuru naneyi ekleyin; tarhananın kendi tuzluluğunu kontrol ettikten sonra tuzunu ayarlayın.

4. Kıvamı ayarlayın:

- Çorba kaşığın arkasını ince tabaka halinde kaplamalıdır. Fazla koyulaşırsa sıcak suyu azar azar ekleyin.
- Kaselere paylaştırıp sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarhana tamamen açılmış, taneler yumuşamış ve çorba pürüzsüzce koyulaşmış olmalı; dibi tutmaması için karıştırın.

>> **İpucu:** Tarhanayı doğrudan kaynar suya dökmek topaklandırabilir; önce ılık suyla açın.

Saklama:

Kalan çorbayı kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın. Isıtırken sıcak su ekleyip karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı