



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tarhana Çorbası



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 20 dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 yemek kaşığı tarhana
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 5 su bardağı su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Yapılışı:

1. Tarhanayı Hazırlama:

- Bir kasede tarhanayı 1 su bardağı ılık su ile karıştırarak 10 dakika bekletin.

2. Çorbayı Piştirme:

- Tencereye tereyağını ve sıvı yağı ekleyin.
- Salçayı ekleyip birkaç dakika kavurun.
- Şişmiş tarhanayı tencereye ekleyin ve karıştırın.
- 5 su bardağı sıcak suyu yavaş yavaş ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- Çorba kaynayana kadar sürekli karıştırın.
- Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.

3. Servis:

- Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin.
- Üzerine tereyağında kızdırılmış nane gezdirerek sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Çorbanın kıvamını ayarlamak için su miktarını artırabilir veya azaltabilirsiniz. Daha lezzetli olması için et suyu kullanabilirsiniz.