



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

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Tarhana Çorbası için kullanılacak bakliyat, tahıl veya eti tarifteki ölçülere göre önceden hazırlayın. Soğan ve sebzeleri benzer büyüklükte doğrayın; yoğurtlu bir terbiye varsa yoğurt ile yumurtayı oda sıcaklığına yaklaştırın. Çorbanın pişeceği tencerenin tabanı kalın olursa ısı daha dengeli dağılır. Sıcak suyu hazır bulundurun; kıvam açmak gerektiğinde soğuk su kullanmayın.

Servis Önerisi:

Çorbayı sıcak kaselere paylaşın. Tarifin yapısına göre kuru nane, pul biberli yağ, limon veya kızarmış ekmekle tamamlayın; eşlikçileri herkesin damak tadına göre ayrı sunun.

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.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çorbanın kıvamı kaşığın arkasını ince bir tabaka halinde kaplamalı, taneli malzemeler tamamen pişmeli ancak ezilip kaybolmamalıdır. Terbiyeli çorbalarda kesilme olmaması için kaynama başladıktan sonra ateşi düşürün. Bekledikçe koyulaşırsa azar azar sıcak su ekleyin ve tuzunu yeniden kontrol edin. Servis öncesinde yüzeyde aşırı yağ birikmediğinden ve un kokusu kalmadığından emin olun.

Çorbayı bir gün önceden hazırlayacaksanız son kıvam ayarını yeniden ısıtırken yapın; tahıl ve bakliyat dinlendikçe sıvı çekebilir.

Tarhana Çorbası hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın.

Artan Tarhana Çorbası tamamen soğuduktan sonra kapalı bir kaba alın ve buzdolabında saklayın. Yeniden servis ederken yalnızca tüketilecek porsiyonu ısıtın; gerekiyorsa kıvamı az miktarda sıcak suyla açın. Etli ve sütlü yemekleri oda sıcaklığında uzun süre bekletmeyin.

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