

# Köz Biberli Tarhana Çorbası

**Süre:** 45 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## Malzemeler:

- 1 su bardağı toz tarhana
- 3 közlenmiş kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 6 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kuru nane
- Tuz ve karabiber

## Alerjen Uyarısı:

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

## Ön Hazırlık:

1 su bardağı toz tarhana, 3 közlenmiş kırmızı biber ve 1 yemek kaşığı domates salçası malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

## Servis Önerisi:

Çorbayı sıcak olarak, yanında kızarmış ekmek veya mevsim salatasıyla servis edin. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

---

## Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

**1. Malzemeleri hazırlayın:**

- 1 su bardağı toz tarhana, 3 közlenmiş kırmızı biber ve 1 yemek kaşığı domates salçası için gerekli ayıklama, yıkama ve doğrama işlemlerini tamamlayın.
- Sebzeleri benzer büyüklükte keserek eşit sürede yumuşamalarını sağlayın.

**2. Aroma tabanını kurun:**

- Yağ ve aromatik malzeme kullanılan tariflerde bunları tencerede yakmadan kısa süre çevirin; baharatları ardından ekleyin.
- Ana sebze, tavuk veya tahıl bileşenini ilave ederek malzemeleri birkaç dakika karıştırın.

**3. Çorbayı pişirin:**

- Sıcak suyu veya suyu ekleyip tencerenin kapağını aralık bırakın.
- Malzemeler tamamen yumuşayana kadar kontrollü ateşte pişirin; gerekirse yüzeydeki köpüğü alın.

**4. Kıvamı tamamlayın:**

- Tarifin yapısına göre çorbayı pürüzsüz çekin, taneli bırakın veya terbiyeyi ılıştırarak ekleyin.
- Tuzunu son aşamada ayarlayıp birkaç dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler kaşıkla kolayca ezilmeli; çorba ne su gibi ince ne de soğudukça katılaşacak kadar koyu olmalıdır. Terbiyeli çorbalarda kesilme, taneli çorbalarda çiğ tahıl kalmamalıdır. Kıvamı koyuysa sıcak suyu azar azar ekleyin; fazla sıvıysa kapağı açık birkaç dakika daha kaynatın.

## Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ 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 öyle eklemek topaklanmayı önler.

Kiraz'in Mutfağı