

Tarhana Çorbası

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

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

Süre Notu: Hazırlık etiketindeki 5 dakika aktif iş süresidir. Tarhananın 10 dakika beklemesi ayrıca vardır; salçayı kavurma hazırlığı bunun bir kısmıyla eşzamanlı yapılabilir.

Malzemeler:

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

Ön Hazırlık:

Tarhana çorbasında toplam 5 bardak sıvının 1 bardağını tarhanayı açmak için ayırın. Tarhanayı bu ılık sıvıyla karıştırıp 10 dakika bekletin; tereyağını başlangıçta değil, servis sosunda kullanmak üzere ayrı tutun.

Servis Önerisi:

Çorbayı kaselere alın. Tereyağında çevrilmiş naneyi üzerine paylaştırıp sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tarhanayı açın:

- Toplam 5 bardak sıvının 1 bardağını ılık olarak tarhanaya ekleyin. Karıştırıp 10 dakika bekletin.

2. Salçayı kavurun:

Kiraz'ın Mutfağı

- Tencerede 1 yemek kaşığı sıvı yağı ısıtın. Domates salçasını ekleyip yakmadan kısa süre kavurun.

3. Çorbayı pişirin:

- Açılmış tarhanayı sıvısıyla birlikte tencereye ekleyin. Kalan 4 bardak sıvıyı karıştırarak yavaş yavaş katın; böylece başlangıç toplamı 5 bardak olur.
- Kaynayana kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin; tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin.

4. Naneli yağı hazırlayın:

- Listedeki 1 yemek kaşığı tereyağını küçük tavada eritin. Kuru naneyi ekleyip yakmadan kısa süre çevirin ve çorbanın üzerine gezdirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çorbada kuru tarhana topakları kalmamalı. Kaynama sırasında dibe tutmaması için karıştırın; tarhananın cinsine göre çok koyulaşırsa ek sıcak sıvıyı azar azar kullanın.

Kiraz'ın Mutfağı