

Tarhun Çorbası

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı un
- 4 su bardağı tavuk suyu veya su
- 1 çay bardağı haşlanmış pirinç
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı kuru tarhun otu
- 1 su bardağı süt veya krema

Yapılışı:

1. Soğanı Kavurma:

- Tereyağını bir tencerede eritip ince doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.

2. Un Ekleyip Karıştırma:

- Unu ekleyerek hafifçe kavurun ve kokusu çıkana kadar karıştırın.

3. Çorbayı Pişirme:

- Üzerine tavuk suyunu ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Kaynadıktan sonra haşlanmış pirinci ekleyin.
- Tuz, karabiber ve pul biberi ilave edin.

4. Tarhun ve Kremayı Ekleyip Servis:

- Kuru tarhun otunu ekleyip birkaç dakika kaynatın.
- Süt veya kremayı ekleyerek karıştırın.
- Çorbayı 5 dakika daha pişirip ocaktan alın.

Kiraz'ın Mutfağı

5. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak servis edin.
- Üzerine ekşi krema veya kıyılmış maydanoz ekleyebilirsiniz.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir tat için tarhunu taze olarak kullanabilirsiniz. Tavuk suyuyla yapıldığında daha lezzetli olur.

Kiraz'ın Mutfağı