

Bolu Kızılçikli Tarhana Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlık · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Bolu usulü kızılçikli tarhana çorbası, tarhanayı kızılçiklisi ve yoğurtla sıcak mayhoş, yumuşak bir kase hazırlar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tarhana
- 2 yemek kaşığı Kızılçiklisi
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılış

- Tarhanayı soğuk suyla açıp 5 dakika bekletin.
- Tencereye alıp 2 dakika karıştırarak pişirin.
- Yoğurdu 11 taraftan ekleyin.
- Kızılçiklisi ve naneli tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tarhanayı soğuk suda açmak topaklanmayı önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmakla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt