

Börülceli Dağ Tarhana Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 6/10

Muğla börülceli dağ tarhana çorbası kuru börülceyi ekşi tarhana tabanıyla buluşturarak dolgun, hafif ekşi ve kıvılcıklı bir tencere kurar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tarhana
- 1 su bardağı Haşlanmış börülce
- 5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Nane

Yapılışı

- Tarhanayı bir bardak suyla açın.
- Kalan su ve börülceyi tencereye ekleyin.
- Çorbayı 8 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Tarhanayı soğuk suyla açmak tencerede topak kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli yağ gezdirip sıcak çorba kasesinde hemen sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt