

Domatesli Tarhana Çorbası

Toplam 24 dk

Hazırlama · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 4/10

Trakya usulü domatesli tarhana çorbası ekşi tarhanayla domates ve tereyağ ile oluşturularak sıcak yenebilir ve kışın bir çorba hazırlar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tarhana
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Tereyağı tencerede eritin, domates rendesini 4 dakika pişirin.
- Tarhanayı suyla açıp domatesli tabana topaksız biçimde ekleyin.
- Çorbayı sürekli karıştırarak kaynama noktasına getirin.
- Tarhana kılavuzuna göre 8-10 dakika kısık ateşte pişirin.
- Çorbayı sıcak halde servis edin.

PÜF NOKTASI

Tarhanayı soğuk suyla açmak pürüzsüz kıvam verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcakta kasede sunun, yanına dilim verin.

Alerjenler

Gluten

Süt