

# Domatesli Yarma Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Konya usulü domatesli yarma çorbası yarma buğday domates ve nane ile buluşturarak tok, sıcak ve sade bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yarma buğday
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 5 su bardağı Su

## Yapılışı

- Yarmayı 10 dakika suda bekletin.
- Domatesi tencerede kısık ısıda kavurup su ekleyin.
- Yarmayı ekleyip çorbayı 20-25 dakika pişirin.
- Tuzunu ayarlayıp 3-4 dakika daha kaynatın.
- Domatesli Yarma Çorbası tencereden çıktıktan sonra kaselere paylaştırıp sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yarmayı önceden 10 dakika suda bekletmek tencerede daha eşit pişme sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak olarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten