

# Eskişehir Erikli Yoğurtlu Tarhana

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

5 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 4/10

Eskişehir erikli yoğurtlu tarhana, tarhanayı yoğurt ve erikle yumuşatarak ekşili ve serinletici bir yaz çorbası haline getirir.

## Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tarhana
- 1 su bardağı Yoğurt
- 3 adet K1rmelik Erik
- 4 su bardağı Su

## Yapılış

- Tarhanayı suyla açıp opak kalmayacak şekilde çırpın.
- Çorbayı tencerede sürekli karıştırarak 12-15 dakika pişirin.
- Erikleri ince dilimleyip çorbaya ekleyin, 3 dakika daha yumuşatın.
- Yoğurdu ayrı kapta çırpıp tencereden biraz sıcak çorba ile ılıtın.
- Ilık yoğurdu çorbaya ekleyip bir taşım daha ısıttıktan sonra servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurdu tencereye eklemeyden önce ılıtmak kesilmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı ılık servis edin, üstüne nane serpiyerek kasede servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt