

# Kabaklı Tarhana Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Burdur usulü kabaklı tarhana çorbası tarhanayı kabak ve nane ile buluşturarak hafif, sıcak ve dengeli bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tarhana
- 2 adet Kabak
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 5 su bardağı Su

## Yapılışı

- Kabak malzemesini tencerede 2-3 dakika çevirin.
- Tarhana ve Nane malzemelerini tencereye ekleyin.
- Kabak üzerine su ilave edip çorbayı kaynamaya bırakın.
- Tarhana hafif diri kalıncasına kadar 18-22 dakika pişirin.
- Çorbayı kaselelere paylaşın. Nane ile sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tarhanayı toğuk suda açmak topak kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, üstüne nane serpererek yanına eklemek verin.

## Alerjenler

Gluten