

Konya Kirazlı Tarhana Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 4/10

Konya kirazlı tarhana çorbası tarhanayı kuru kirazla pişirerek boz kömür mutfağında hafif meyvemsi, ekşi ve sıcak bir başlangıç kazandırır.

Malzemeler

- 1 su bardağı tarhana
- 0.5 su bardağı kuru kiraz
- 1 lt su
- 10 gr tereyağı

Yapılış

- Tarhanayı suyla açip köpük kalmayana kadar çırpın.
- Çorbayı ortalı ateşte 12-15 dakika karıştırarak pişirin.
- Kuru kirazları ince doğrayıp pencereye ekleyin.
- Tereyağı eritip çorbayı 3 dakika daha kaynatın.
- Çorbayı sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kiraz çok önceden eklememek çorbada tamamen dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne nane serperek yanlarında eklemek sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt