

Tarhana Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~144 kcal

Açılış 4/10

Tarhana çorbası fermente tarhananın tereyağı ile kızartılarak ve Maraş mutfağında sofraların vazgeçilmezi olan yoğun aromalı bir çorbadır.

Malzemeler

- 1 su bardağı toz tarhana
- 1.2 lt Su
- 25 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Tarhanayı suyla çırparak 1 n.
- Karışımı tencereye alıp tuzla birlikte 15 dakika pişirin.
- Tereyağı ve pul biberi kızdıran çorbanın üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Tarhanayı soğuk suyla açmak topak kalmadan pişmesini kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine pul biberli tereyağı gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt