

# Yörük Tarhana Çorbası

Toplam 24 dk

Hazırlık · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 4/10

Burdur usulü Yörük tarhana çorbası kurutulmuş tarhanayhane ve tereyağıyla buluşturarak sıcakta taze ve yağ evi hissi veren bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tarhana
- 5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Nane

## Yapılış

- Tarhanayı bir kasede az suyla açılıp topaksız bulamaç hazırlayın.
- Kalan suyu tencerede 15 dakika tarhanayı ekleyip sürekli karıştırın.
- Çorbayı kaynamaya başlatın, sonra 10 dakika pişirin.
- Tereyağı eritip naneyi 30 saniye kokutun.
- Naneli yağ çorbaya gezdirin, 2 dakika daha kaynatıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tarhanayı önceden ezmek topak riskini azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı ince uzun kaselere alıp yanına narşu tabağı koyun, küçük bir kase pul biber ayrıldursun.

## Alerjenler

Gluten

Süt