YOĞURTLU TARHANA ÇORBASI

1 kase tarhana
1 kase süzme yoğurt
2 iri diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
6 kase et suyu
Üzeri İçin;
2 çorba kaşığı tereyağı
1 dolu çorba kaşığı kuru nane

Öncelikle tarhana büyük çukur bir kaseye aktarılır, üzerine yaklaşık 4 su bardağı su ilave edilir, karıştırılır, 15-20 dakikalığına bir kenara bırakılır.
Sonra yoğurt katılır, çatalla ya da bir çırpıcı yardımıyla hiç pürüz kalamayana kadar karıştırılır.
Karışım uygun büyüklükte bir tencereye bırakılır. Üzerine tuz ve et suyu ilave edilir.
Tencere orta ateşe yerleştirilir, kaynama noktasına gelene kadar sürekli karıştırarak pişirilir.
Kaynadıktan sonra ezilmiş sarımsak ilave edilir, 2-3 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alınır.
Bu arada tereyağı küçük bir sos kabında eritilir, kuru nane eklenir ve kızdırılır.
Yoğurtlu tarhana çorbası servis kaseseine konur, üzerine 1 çorba kaşığı kadar tereyağlı kuru nane gezdirilir.

Not: Süzme yoğurt bulunamazsa, normal yoğurt 2 kase olarak kullanılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1618 | Adı: Yoğurtlu Tarhana Çorbası | İndirme tarihi: 02.07.2025 - 16:40