



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KEREVİZLİ TARHANA ÇORBASI



- 1 Su bardağı tarhana
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 2 Diş sarımsak
- 1 Adet orta boy kereviz
- 7 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 8 Şu bardağı su ya da et suyu
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 1 Tatlı kaşığı tuz

- # Çukur bir kaseye tarhana konur, üzerine 2 su bardağı sıcak su eklenir. (Bu işlem tarhananın kabarması için yapılır.)
- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca ince kılmış kuru soğan eklenir, soğan pembeleşince ince kılmış sarımsak ve salça katılır, karıştırılır.
- # Karışımın üzerine rendenin iri tarafıyla rendelenmiş kereviz atılır, birkaç kez çevrilir, üzerine su ya da et suyu konur.
- # Kereviz yumuşayınca ıslatarak şişmiş tarhana ve tuz ilave edilir, bir taşım kanadıktan sonra ocaktan alınır.
- # Servis tabaklarına ya da kaselere sıcak olarak konur, arzuya göre kereviz yaprağı ya da maydanozla süslenir.

Not: Kıvamlı bir tarhana çorbası için, 1 çorba kaşığı tarhanaya 1,5 su bardağı su ya da et suyu ölçüsü kullanılır.