PETITE GOURMETS

ORTA DOĞU

Tarhana Çorbası

Otantik lezzetlerle geleneksel Türk Tarhana Çorbası tarifi. Soğuk günler için mükemmel ev yapımı rahatlatan yemek. 50 dakikada hazır.

20 min	30 min	50 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 yemek kaşığı fesleğen
- 1 kapya biber
- 0.5 yemek kaşığı biber salçası
- 0.5 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 8 bardak su
- 1 bardak yoğurt
- 4 scoop tarhana

Yapılışı

1. **Tabanı hazırlayın**

   Dolma biberini 1/4 inçlik parçalar halinde ince doğrayın. Büyük bir tencereyi orta ateşte ısıtın ve doğranmış biberi 8 su bardağı su ile ekleyin. Kaynar hale getirin, sonra 1 yemek kaşığı tarhana tozu ekleyip tamamen çözülene kadar karıştırın.

2. Ateşi orta-düşüğe alın ve karışımı ara sıra karıştırarak 15 dakika kaynatın, biber yumuşak olana ve sıvı hafifçe azalana kadar.

3. **Yoğurdu temperleyin**

   1 su bardağı sade yoğurdu orta boy bir kaseye koyun. Bir kepçe kullanarak yoğurtun kesilmesini önlemek için sürekli çırparak yavaşça 4 kepçe sıcak çorba sıvısı ekleyin. Yoğurdu yavaşça ısıtmanın bu işlemine temperleme denir.

4. Temperlenmiş yoğurt karışımını sürekli karıştırarak yavaşça tencereye geri dökün. Çorba ısınıncaya ve iyi karışıncaya kadar sık sık karıştırarak 5 dakika hafifçe kaynatın.

5. **Ot yağını yapın**

   Küçük bir tavada 1/2 yemek kaşığı zeytinyağı ve 1/2 yemek kaşığı tereyağını orta ateşte tereyağı eriyip köpürmeye başlayana kadar ısıtın. 1/2 yemek kaşığı domates salçası ekleyin ve sürekli karıştırarak salça koyu kırmızı renge dönene kadar 2-3 dakika pişirin.

6 Domates salçası karışımına 1 yemek kaşığı taze nane ve 1 yemek kaşığı taze fesleğen ekleyin. Otlar kokulu ve hafifçe solana kadar 30 saniye karıştırın, sonra ateşten alın.

7 **Serve**

Çorbayı tadın ve gerekirse tuz ve karabiber ile baharatlayın. Sıcak çorbayı kaselere boşaltın ve her porsiyonun üzerine aromatik ot yağından bir kaşık gezdirin. Sıcakken hemen servis edin.

Besin Değerleri

85	4g	12g	3g	2g	6g	320mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Yoğurdu tencereye eklerken kesilmesini önlemek için her zaman sıcak et suyu yavaşça ekleyerek temperleme yapın.

Tarhana tozunu pişirmeden önce az miktarda ılık suda 10 dakika bekletin, böylece daha düzgün çözülür.

Domates salçasını hafifçe koyulaşana kadar yağda kavurun - bu çiğ tadı giderir ve lezzeti yoğunlaştırır.

Yoğurt ekledikten sonra çorbayı sürekli karıştırın, böylece pürüzsüz kıvam korur ve ayrışmayı önlersiniz.

Daha ince kıvam için et suyu ekleyerek veya daha koyu sonuç için daha uzun kaynatarak çorbanın yoğunluğunu ayarlayın.

Taze otlar lezzette büyük fark yaratır - mümkünse bitirme yağında kuru ot kullanmaktan kaçının.

Servis etmeden önce lezzetlerin kaynaşması için çorbayı pişirdikten sonra 5 dakika dinlendirin.

Tuzu sadece sonunda tadıp ayarlayın, çünkü tarhana tozu kendi başına oldukça tuzlu olabilir.