

Ispanakli Etli Tarhana Corbasi

Malzemeler

6-7 adet ev tarhanasi
200 gram kucuk dogranmis kusbasi et
6-7 yaprak saplarindan ayrilmis ispanak
2 yemek kasigi tereyagi
Pul biber
Tuz

Yapilisi

Tarhanalarimizi bir gece onceden islatiyoruz. Ertesi gun suyunu suzuyoruz. Kucuk kucuk dogranmis kusbasi etlerimizi tencereye koyarak uzerine 6-7 bardak su ilave ediyoruz. Etler yumusayincaya kadar iyice pisiriyoruz. Suyuna dikkat ediyoruz azaldigi takdirde sicak su ilave ediyoruz. Etlerin pismesine yakin tarhanalari ekliyoruz ve 15 dakika kadar da tarhanalari pisiriyoruz. Tuzunu ve son olarak da ispanaklari ekleyerek 5 dakika daha pisiriyoruz. Tereyaginda pul biberi yakip uzerine dokerek servis ediyoruz. Kivami koyu olursa sicak su ekleyerek kendinize gore ayarlayabilirsiniz. Afiyet olsun:)