

Kiymali Tarhana Corbasi

Malzemeler

7 corba kuru tarhana

100 gram kavrulmus kiyma

1 corba kasigi salca

2 corba kasigi tereyagi

Su

Tuz

Yapilisi

Tereyagini eritiyoruz. Daha sonra salcayi ve tarhanayi koyuyoruz. Son olarak kavrulmus kiymayi ekliyoruz.. Guzelce karistiriyoruz. Soguk suyla kivamini ayarliyoruz. Sicak su ekleyip kopuklenene kadar kaynatiyoruz. Tarhana corbaniz ne kadar cok kaynarsa lezzeti de o kadar iyi olacaktır.

Tuzunu ekliyoruz. Dilersek sarimsak rendesi ilave edip sicak sicak servss yapıyoruz.