

Nohutlu Tarhana Corbasi

Malzemeler

4-5 yemek kasigi tarhana (toz tarhana)
3 yemek kasigi siviyağ
1 yemek kasigi domates salçası
1 tatli kasigi biber salçası
1 tatli kasigi kuru nane
1-2 dis sarımsak (ezilmiş veya çok küçük doğranmış)
1 litre sıcak su
1 su bardağından biraz az haslanmış nohut
Tuz, karabiber

Yapılışı

Salçalar sıvı yağda tuz ile birlikte kavrulur. Haslanmış nohut, sarımsak, kuru nane, karabiber eklenip 1 litre sıcak su ile kaynatılır.
Kaynarken hem karıştırıp diğer elimizle de tarhanayı kasıkla serpistirelim. Eger topaklanır diye düşünürseniz küçük bir kasede tarhanayı az su ile ezerek de ekleyebilirsiniz. fakat serpistirdiğimizde arada oluşan pirinc kadar topaklar lezzet katıyor.yaklaşık 10-15 dakika kısık ateşte iyice özleşene kadar kaynatın. Afiyet olsun:)