

## Salgamli Tarhana Corbasi

### Malzemeler

1 kase Maras tarhanasi,  
3 orta boy salgam,  
tuz  
Sosu icin:  
1 tatli kasigi kuru nane,  
2 yemek kasigi zeytinyagi,  
pul biber  
1-2 dis ezilmis sarimsak (istege kalmis)

### Yapilisi

Ilk olarak Maras tarhanasini genis bir tencereye koyup uzerine gececek kadar suyla bir gece onceden islanir.

Islanan tarhanamiz yumusamistir ocaga konur. Bir gece onceden islandigi icin cabucak dagilir..Duduklu tencerede 20 dakikada pisiyor.Pistikten sonra blendirdan gecirilir.

Salgamin guzelce soyulup kucuk kupler halinde dogranir..Az biraz haslanip suyu suzulduktan sonra corbanin icine eklenir.

Corbamiz ocaktan alinir dinlenmeye birakilir ve sosu hazirlandiktan sonra servise hazir.

Afiyet olsun..

-Sosu icin bakir bir tavaya zeytinyagi eklenir isininca icine nane , pul biber ve ezilmis sarimsak eklenir servis yapilirken uzerine eklenir.Sarimsak sevmiyorsaniz sosunuza eklemeye bilirsiniz.Ama sarimsakta corbaya ayri bir tat veriyor diye dusunuyorum.