

Tarhana Corbasi

Malzemeler

1 adet domates
1 adet soğan
1 yemek kasigi salca
2 yemek kasigi kiyma
1 yemek kasigi tereyagi
3 yemek kasigi sivi yag
1 cay kasigi kekik
1 tatli kas pul biber
1 dis sarimsak
1 tatli kasigi toz biber
1 tatli kasigi nane
1 tatli kasigi isot
Tarhana(istege bagli)
Tuz

Yapilisi

Yaglar tencereye konur eritilir. Salca, rendelenmis soğan rendelenmis domates, nane, kirmizi toz biber, pul biber, kekik, sarimsak rendelenmis, tuz, isot , ince kiyma ilave edilir 1 dakika. pisirilir. Icine ilik suyla islatilan tarhana dokulur kaynayincaya kadar karistirilir. Koyu kivama gelinceye kadar pisiriniz.AFIYET OLSUN:)