

Tavuklu Tarhana Corbasi

Malzemeler

1 su bardagi toz tarhana,
1 su bardagi haslanmis nohut,
2 yemek kasigi margarin,
1 adet yesil veya kirmizi dolmalik biber (tavla zari formunda kup dogranmis),
2 adet tavuk gogsu (tavla zari formunda kup dogranmis),
4 adet orta boy domates (rendelenmis),
7-8 su bardagi tavuk suyu,
1 tatli kasigi tuz,
1 cay kasigi karabiber,
3 dis sarimsak (dovulmus),
1 yemek kasigi kuru nane.

Yapilisi

Ilk olarak orta boy bir tencereye koydugumuz margarin, erir erimez kup dogranmis tavuklarla biberleri ekleyip, 4-5 dakika kadar kavuralim. Rende domatesleri ekleyip, 1-2 dakika daha pisirelim. Sonra et suyunu da ekleyelim. Bu arada da 1 su bardagi suyla bir kasede ezip, karistirdigimiz tarhanayi, henuz soguk olan corba suyuna katalim. Surekli karistirarak kaynatalim ki, corba topaklanmasin. Kaynayinca icine haslanmis nohutla, tuz ve karabiberi ilave edelim.

Yaklasik 8-10 dakika sonra da tarhana corbasinin altini kapatalim. Diger yanda 1 cay kasigi tuzla iyice dovduumuz sarimsakla kuru naneyi de sicak corbanin icine aktaralim. Soyle bir karistirip, sicak olarak servise sunalim.
ellerimize saglik