Konya tarhun çorbası

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Kuzu kuşbaşı
1 kg	Su 5 su bardağı
250 g	Süzme yoğurt
15 g	Buğday unu
50 g	Yumurta 1 adet
20 g	Tarhun
15 g	Tuz ¾ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Eti ve suyu tencereye alıp et yumuşayana kadar haşlayın, sonra eti küçük parçalara ayırın. Sıvı azalmışsa yaklaşık 1 litreye tamamlayacak kadar sıcak su ekleyin.
2. Yoğurt, yumurta ve unu etin haşlama suyundan yaklaşık 250 ml ile pürüzsüz olana kadar karıştırın. Tarhunu (taze ise ince doğrayarak, kuru ise ufalayarak) bu karışıma katın.
3. Karışımı kaynayan et ve su karışımına azar azar ekleyin. En son tuzu katın.
4. Birkaç taşım kaynatıp kaselere alın ve sıcak servis yapın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1114 (Konya Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/konya-tarhun-corbasi