

Tarhana Çorbası



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je::

- **1** glavica luka
- **1/2** tikvice
- **2** šargarepe
- **4** šampinjona
- **1 kašik** amješavine začina
- **100 ml** tarhane
- **oko 1,2** l vode
- **začin** so, biber
- **1** kokošja kocka za supu
- **malo** maslinovog ulja

i još:

- **150 ml** jogurta
- **1** žumance

Priprema

Na malo maslinovog ulja propržiti sitno sjeckan luk, tikvicu i narezane šampinjone.

Dodati narezanu mrkvu. Zaciniti vegetom; kratko dinstati. Sipati vodu, dodati kocku za supu, pa kuhati 10-tak minuta. Zatim dodati i tarhanu i kuhati još 10-tak minuta. Umutiti jogurt i žumance, sipati malo tecnosti iz šerpe, pa uz neprestano miješanje sipati smjesu u šerpu. Krckati još 2-3 minute. Po ukusu zaciniti (so, biber).

Poslužiti toplu corbu. Po ukusu posuti sjeckanim peršunom.

Savet