Tarhana Çorbas



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je::

- **1 glavica**luka
- **1/2**tikvice
- **2**šargarepe
- **4**šampinjona
- **1 kašika**mješavine zacina
- **100 ml**tarhane
- **oko 1,2 l**vode
- **zacini**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