

Tutmač i Tarhana čorbe

Tutmač čorba

$\frac{1}{2}$ šolje kuvanih leblebija
 $\frac{1}{2}$ šolje rezanaca
 $\frac{1}{2}$ šolje sočiva
1 glavica crnog luka
1 kašičica sušene nane
2 kašičice morske soli
1 kašičica crnog bibera
2 kašike mediteran ulja
1 l vode

Zaprška

1 kašika brašna
1 žumance
1,5 šolja jogurta

Način pripreme

U manjem tiganju na zagrejanom mediteran ulju propržiti sitno iseckan crni luk. Začiniti sa solju, biberom i sušenom nanom. Začinjen luk sačuvati za kraj.

U šerpi zagrejati vodu skoro do ključanja i ubaciti na pola skuvano sočivo, kuvane leblebije i rezanca. Kuvati sve zajedno dok se rezanci ne skuvaju.

U odvojenoj posudi napraviti zapršku spajanjem brašna, žumanca i jogurta. Sjediniti uz pomoć žice, pa dodati kutlaču vruće čorbe da se zaprška temperira kako se ne bi stvorile grudvice.

Zapršku ubaciti u čorbu kada su rezanci skuvani, kratko sve zajedno prokuvati i dodati na kraju propržen i začinjen luk. Ostaviti čorbu da još jednom proključa pred serviranje.

Tarhana čorba

100 g tarhana praha
2 kašike mediteran ulja
2 kašike paste od paprike
1 glavica crnog luka
2 kašičice kuhinjske soli
2 l vode

Za serviranje

1 kašika ulja sa ukusom čili paprike
 $\frac{1}{4}$ kašičice crnog bibera

Način pripreme

Na zagrejanom ulju u šerpi propržiti sitno iseckan luk, dok ne porumeni. Dodati so i pastu od paprike. Kada se luk proprži, dodati tarhana prah i sve zajedno kratko upržiti. Nakon toga dodati vodu i sačekati da proključa. Kada proključa kuvati 5 do 10 minuta na nižoj temperaturi i zatim servirati. Serviranu čorbu dodatno začiniti uljem sa ukusom čili paprike i malo bibera.