

# Tutmač i Tarhana čorbe

## Tutmač čorba

½ šolje kuvanih leblebija  
½ šolje rezanaca  
½ 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 zagrijati 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  
¼ 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.