



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÖCE TARHANASI (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

- 1 su bardağı göce tarhanası
- 5 su bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı nane

Bir gün öncesinden iki su bardağı ılık suda bekletilip yumuşatılan tarhana, el ile iyice ezilir. Üzerine üç su bardağı su eklenir. Tuzu ilave edilir. Sürekli karıştırılarak kaynatılır. Yoğunluğuna göre su ilave edilebilir. Bir tavada tereyağı eritilerek kırmızıbiber ve nane eklenir. Çorbanın üzerine gezdirilir. Servis edilir.