



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖCE TARHANASI (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonemekleri.com>

Tarhananın Hazırlanışı

1 kg göce
2 kg yoğurt
2 kg un
2 yemek kaşığı tuz

Göce, yoğurt, un beraber yoğrulup üç gün ekşimesi için bekletilir. Bekletilen hamur yemek kaşığı kadar parçalar alınıp bir bez üzerine dökülerek güneşte kurutulur.

Çorbanın yapılışı:

1 çorba kasesi göce
5 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı salça
Tuz

Tarhanamızı bir gün öncesinden 2 su bardağı ılık suda bekletiriz. Yumuşayan tarhana el yardımı ile iyice ezilir. Üzerine 3 su bardağı su ilave edilir. Sürekli karıştırarak kaynatılır. Bir tavada tereyağı eritilir. Üzerine salça, kırmızıbiber ve nane eklenir. Çorbanın üzerine ilave edilerek sıcak servis yapılır.

Göce: Bayhana denilen taşın içinde buğdayın ezilmesiyle elde edilir.