GÖCE TARHANASI (AFYONKARAHİSAR)

https://www.afyonyemekleri.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 karştırarak kaynatılır. Bir tavada tereyağı eritilir. Üzerine salça, kırmızıbiber ve nane eklenir. Çorbanın üzerine ilave edilirek sıcak servis yapılır.

Göce: Bayhana denilen taşın içinde buğdayın ezilmesiyle elde edilir.

© lezzetler.com tarif no:53329 • adı:Göce Tarhanası (Afyonkarahisar) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:05.05.2024 - 07:54