



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖCE TARHANASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3-4 Parça Top Tarhana
2 Çorba Kaşığı Süzme Yoğurt
2 Çorba Kaşığı Kızartılmış Kaymak Yağı
Tuz
5 Su Bardağı Su

Top tarhana gecedan ılık suyla ıslatılır. Ertesi gün, tencereye konularak üzerine su eklenir. Ayrı bir kapta yoğurt, ayran kıvamına getirilip tencereye ilave edilir. Kaynayınca kadar karıştırılır. Yaklaşık 5-10 dakika kadar pişirildikten sonra tuzu katılıp, üzerine kızartılmış kaymak yağının bir kısmı dökülerek dinlenmeye bırakılır. Kalan kaymak yağı ile süslenerek sıcak servis yapılır.

Not: Üzerine isteğe göre kavrulmuş nane de konulabilir.

