



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKTANA (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

- 1 kilo soğan
- 1 kilo kırmızıbiber
- 2-3 adet domates
- 1 bağ tarhana otu (tarhun otu)
- 2 litre su
- 1/4 kilo buğday kırmısı (göçe)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı toz biber

Göçe akşamdan ıslatılır. Ertesi gün bütün malzemeler soyulup bütün kalacak şekilde kaynatılır. İçine ot atılır. Kaynayan malzemeler özdeşleştikten (muhallesi kıvamına geldikten) sonra tepsiye dökülür. Üzerine ezilmiş keş yoğurdu gezdirilir. Tereyağı eritilir. Yağ iyice kızdıktan sonra ocağın altı kapatılır. Nanesi ve toz biberi eklenip karıştırılır. Yoğurdun üzerinden gezdirilir.

