



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK TARHANASI HAZIRLAMA (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kızılçık tarhanasına yörede ekşi tarhanada denir. Kızılçıklar çarşıdan aldığı gibi ilçede ve köylerde ağaçları vardır. Kızılçıkların ergin (olgun) olması gerekir. Yıkandıktan sonra kaynatmak için ocağa konur. Kaynadıktan sonra indirilir. Soğutulduktan sonra içine alabildiğine un tuz katılıp yoğrulur. Diğer tarhana gibi dökülür Fakat diğer tarhana gibi bekletilmez. Karıldığı gün dökülür. Tarhana ilistirden veya elekten geçirilir. Çekirdekleri kendiliğinden ayrılır. Çarşafın üstünde kurutulur.