



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUĞLA TARHANASI

Habertürk

2-3 adet kurutulmuş kırmızı biber
250 gr. kemikli et
3 bardak tarhana
1 çay bardağı börülce
6-7 diş sarımsak
1/4 margarin
Tuz
2-3 tane domates

Yapılışı:

Tarhanayı ve börülceleri soğuk suda ıslatarak bekletin. Tüm malzemeleri bir tencerenin içine koyun. Tarhana, börülce, kırmızı biber, kemikli eti veya kavurmayı bir tencerenin içinde iyice pişirin. Arzuya göre domates rendesi veya salça ekleyebilirsiniz. Börülceler iyice pişince dövülmüş sarımsakları da içine ekleyin. Bir taşım daha kaynatın. Tencereyi ateşten indirdikten sonra üstüne yağda kızdınmış kırmızı toz biber sosunu gezdirerek sıcak olarak servis yapın.