



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYRANLI TARHANA YAPIMI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 litre ayran dört gön boyunca oda sıcaklığında dinlendirmeye bırakılır. Üstünde biriken su alınır ve bu işlem sürekli tekrarlanır. En sonunda kalan ayran bir tencereye alınır içine bir kilo döğme (buğdayın kabukları soyulmuş hali) yıkanır ve eklenir. Düğmeler suyunu çekip koyulaşmaya kadar pişirilir ve ocaktan alınır. Daha sonra tencerenin kapağı kapatılır ve bir gece bekletilir. Sonra açık alanda güneşte bir yere bez serilir ve bezin üzerine biraz un serpilir. Tarhana, kaşık ile bezin üzerine parça parça dizilir. Üç dört gün kurumaya bırakılır, sonra alt kısım üste gelecek şekilde çevrilir üç dört gün daha bekletilir, iyice kurutulduktan sonra bez torbalara konular ve saklanır.

