



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKMAK TARHANA ÇORBASI (DÖRTDİVAN BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

100 g. Tarhana
50 g. Kıyma
2 yemek kaşığı Tereyağı

Çakmak tarhanalar önce birkaç kez suyla yıkanarak tuzu atılır. Ardından ateş üzerinde yavaş yavaş su ilave edilerek ve kaşıkla ezilerek karıştırılır. Kıyma ilave edilir. Üzerine tereyağı yakılır.

