



## GÖCE TARHANASI ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

300 Gr Göce Tarhanası  
1250 Ml Ilık Su  
30 Gr Tereyağı  
1 Tatlı Kaşığı Tuz  
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber  
1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane

Bir gün öncesinden 500 ml ılık suda bekletilip yumuşatılan tarhana, el ile ezilir. Üzerine 750 ml su eklenir. Sürekli karıştırılarak kaynatılır. Yoğunluğuna göre su ilave edilir. Bir tavada tereyağı eritilerek kırmızı biber ve nane eklenir. Çorbanın üzerine gezdirilip servis edilir.

