



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## GÖCE TARHANASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3-4 Parça Top Tarhana  
2 Çorba Kaşığı Süzme Yoğurt  
2 Çorba Kaşığı Kızartılmış Kaymak Yağı  
Tuz  
5 Su Bardağı Su

Top tarhana gecedan ılık suyla ıslatılır. Ertesi gün, tencereye konularak üzerine su eklenir. Ayrı bir kapta yoğurt, ayran kıvamına getirilip tencereye ilave edilir. Kaynayınca kadar karıştırılır. Yaklaşık 5-10 dakika kadar pişirildikten sonra tuzu katılıp, üzerine kızartılmış kaymak yağının bir kısmı dökülerek dinlenmeye bırakılır. Kalan kaymak yağı ile süslenerek sıcak servis yapılır.

Not: Üzerine isteğe göre kavrulmuş nane de konulabilir.

