



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÖCE TARHANASI

### Malzemeler:

- 1 su bardağı tarhana
- 5 su bardağı ılık su veya et suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı nane
- Yeteri kadar tuz

### Hazırlanışı:

Bir gün önceden iki su bardağı et suyu veya ılık suda bekletip yumuşattığınız tarhanayı kaşıkla iyice ezin. Üzerine üç su bardağı et suyu veya su ekleyin. Sürekli karıştırarak kaynatın. Yoğunluğuna göre biraz daha su ekleyin. Bir tavada tereyağını eriterek kırmızıbiber ve nane ekleyin. Çorbanın üzerine gezdirip servise sunun. Yeteri kadar tuz ilave edin. Not: İstenirse tarhanayı bir su bardağı yoğurtla yoğunlaştırabilirsiniz. Yoğurt ilave edilecekse tuz ve çorba ateşten inmesine yakın ilave edilmeli.

---