



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖÇE TARHANASI

Nedim Atilla

Malzemeler:

- 1 su bardağı göçe tarhanası
- 5 su bardağı ılık su
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı nane

HAZIRLANIŞI:

Bir gün önceden iki su bardağı ılık suda bekletilip yumuşatılan tarhana, el ile iyice ezilir. Üzerine üç su bardağı su ve tuz eklenir. Sürekli karıştırılarak kaynatılır. Yoğunluğuna göre su ilave edilebilir (istenirse tarhana bir su bardağı yoğurtla yoğunlaştırılabilir). Bir tavada tereyağı eritilerek, kırmızıbiber ve nane eklenir. Çorbanın üzerine gezdirilip, servis edilir.