



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖCE TARHANASI YAPIMI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3,5 kg Çekilmiş Buğday (Yarma)

3 kg Süzme Yoğurt

2 Çorba Kaşığı Tuz

4 litre Su

4 litre su ve 2 kg yoğurt ayran kıvamına getirilir. Buğday ilave edilerek ocakta karıştırarak kaynatılır. Lapa kıvamına gelene kadar pişirilir. Pişmesine yakın tuzu eklenerek soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kalan yoğurtla birlikte yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde bezeler alınarak şekil verilir, temiz bezlerin üzerine serilerek 2-3 günde kurutulur.

Not: İsteğe göre yoğrulurken içerisine dereotu, nane ve maydanoz da katılabilir.

