



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖCELİ TARHANA (ESKİŞEHİR)

Daha öncede hazırlamış olduğunuz tarhanadan her kişi için 2 adet olmak üzere alın ve bir gün öncesinden suda bekletin. Çorbayı yapmaya başlarken suda bekletmiş olduğunuz tarhanaları elinizle iyice ezin ve mümkün olduğunca ufak parçalara ayırın. Üzerine su ekleyerek kaynamaya bırakın. İyice pişip çorba kıvamına gelene kadar (yoğurdun suya çıkmış olması gerekiyor) kaynatın. Gerekirse su ilaveleri yapabilirsiniz. Dilerseniz içine 2-3 diş sarımsağı ezerek atabilirsiniz. Çorbayı ocaktan aldıktan sonra küçük bir tavaya 2 yemek kaşığı sıvıyağda veya tereyağında nane yapın ve çorbanın üzerine dökün.

