



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖCELİ TARHANA (ESKİŞEHİR)

<https://www.eskisehirliyiz.biz>

Kullanılacak malzeme (8 Kişilik)

500 gr. göçe (veya yarma)

500 gr. süzme yoğurt

1 su bardağı nohut

1 su bardağı yeşil mercimek

8 bardak su veya et suyu

100 gr tereyağı veya margarin

1 avuç yarpız (Kurutulmuş yabani nane)

tuz

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı un

Hazırlanışı:

Daha önce ıslanıp haşlanan göçe (veya yarma) suyu süzülüp 500 gr. süzme yoğurtla iyice karıştırılıp dinlenmeye bırakılır. Yine daha önce ıslanmış olan 1 er su bardağı nohut ve yeşil mercimek yumuşayınca kadar ve suları çekinceye kadar haşlanır ve diğer karışıma katılır. 8 su bardağı su veya et suyu (soğuk) ilave edilip karıştırılarak çırpılmış 1 yumurta ve 2 çay kaşığı un da ilave edilir. Kanştıra, kanştıra orta ateşte iyice pişirilir. (Tuz atılarak) Eritilmiş 100 gr tereyağı veya margarinde yarpız (kurutulmuş yabani nane) yakılarak çorbanın üzerine dökülüp sıcak, sıcak servis yapılır, arzuya göre acı biber veya karabiberde kullanılabilir.