



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÖCELİ TARHANA YAPIMI (ESKİŞEHİR)

6 kg süzme yoğurt  
3 kg yoğurt  
10 su bardağı yarma  
1/2 kg süt  
4 adet yumurta  
1 su bardağı un  
Tuz

Büyük bir kaba süzme yoğurdu alın ve ısınıp dağılmaya başlayınca kadar bekleyin. Üzerine yarmayı ekleyin. Başka bir yerde hazırlamış olduğunuz yoğurt, un, yumurta ve sütü çırparak süzme yoğurda ekleyin ve koyulaşmaya kadar karıştırarak pişirin. Koyulaşınca ateşten almadan önce tuzunu ekleyin. Temiz örtüler serdiğiniz tepsilere kaşık yardımı ile birer birer dökün ve güneşte iyice kurumasını bekleyin.