



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATIKLI TARHANA (ÇANKIRI)

Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Domates, kuru soğan, biber salçası, dere otu gibi malzemeler ince ince doğranarak karıştırılır, birlikte haşlanır. Soğuduktan sonra un tarhanası gibi yapılır ve pişirilir.

Tarhana çorbası kış dönemleri ile Ramazan aylarının vazgeçilmez birinci yiyeceğidir. Özellikle Ramazanlarda içine ıslatılmış kuru bakla ilave edilerek yenmesi çorbaya ayrı bir lezzet katar.
