



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK TARHANA ÇORBASI (KASTAMONU)

Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 yemek kaşığı kızılıık tarhana
1 adet soğan
5 diş sarımsak
1/2 yemek kaşığı margarin
Tuz

Soğan ince ince doğranır. Bir tencerede yağ eritilir ve soğanlar pembeleşene kadar kavrulur. 4 su bardağı su, tarana ve tuz ilave edilir. Karıştırarak pişirilir. İndirmeye yakın dövülmüş sarımsaklar ilave edilir, bir iki taşım daha kaynatılır. Sıcak servis edilir.

Tarhananın Yapılışı: Ağaç dalında yumuşamış kızılııklar çekirdeklerinden ayrılır unla birlikte yoğrulur güneşte kurutulur. Daha sonra bu parçalar ufalanır.
