



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK TARHANASI (MANAV TÜRKLERİ DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 yemek kaşığı kızılıcık tarhanası

½ çay bardağı sıvı yağ

1 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı tuz

4 su bardağı ılık su

Bir çorba kâsesinin içinde üç yemek kaşığı tarhana ılık su ile açılır ve bekletilir.

Bir tencerede ince doğranmış soğan yağda kavrulur ardından biber salçası, domates salçası ve dört su bardağı sıcak su ilave edilerek kaynatılır.

Kaynayan suya tarhana ilave edilir ve sürekli karıştırılır.

Kısık ateşte yaklaşık 10 dakika kadar pişirilir.

Not: İsteğe göre tel şehriyeli veya kıymalı da yapılabilir.

