



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK TARHANASI YAPIMI (BOLU)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kase kızılçık tarhanası

Su

1 diş sarımsak

Tuz

Tereyağı

Taze kızılçıklar yıkanır, bekletilerek yumuşaması sağlanır. Yumuşayınca ezilerek süzgeçten geçirilir. Marmelat gibi koyu kıvama gelince unla karıştırılarak hamur yapılır ve hamur küçük parçalara ayrılır. Güneş almayan ortamda altı üstü biraz kurutularak ezilir ve ufalanması sağlanır. Bez torbalara konularak çorba yapılacağı zaman tüm malzemeler kaynayana dek karıştırılarak pişirilir.

