



KORUK TARHANASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Üzümler sıkılır, şırası bir kazanda kaynatılır. Islatılmış olan yarma bu şıranın içine aktarılarak pişirilir. Sonra el ile çimdiklenerek parçalar halinde bir bezin üzerine dizilir. Tarhanalar güneşte kuruduktan sonra toplanır. Bu tarhananın tatlı olarak çerez gibi tüketilmesinin yanı sıra kış aylarında çorbası da yapılır.

