



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU TARHANA HAZIRLANMASI (KOZAN ADANA)

Kozan Belediyesi

Yarım kilo döğme
1 kg Süzme yoğurt

Önce yoğurdun suyu süzdürülür. Haşlanan döğme soğuduktan sonra süzme yoğurtla beraber yoğrulur. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra avuç içinde ceviz büyüklüğünde parçalar halinde sıkılıp bir bezin üzerinde güneşte kurumaya bırakılır.