



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAACIR TARHANASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğü

2 yemek kaşığı sıvıyağ
200 gr. kıyma
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı tarhana
2 diş sarımsak
1 silme yemek kaşığı tuz
2 adet kuru biber
1 yemek kaşığı margarin
2 litre su

Sıvı yağ ile kıyma bir tencerede kavrulur. İçine salça ilave edilerek karıştırılır. Üzerine soğuk su eklenir. Kaynamasına yakın içine tarhana ilave edilir. Kaynamaya başlayınca kadar karıştırılır. Kaynamaya başlayınca dövölmüş sarımsak, kuru biber ve tuz eklenir ve 30 dakika kaynatılır. Son 5 dakikasında margarin ilave edilir. Sıcak olarak sade veya doğranmış macur ekmeğinin üzerine dökölerek servis yapılır.

