



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ODUN ATEŞİNDE TOP TARHANA ÇORBASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 adet top tarhana
750 gr kuzu eti
100 gr nohut
1 litre su
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı

Top tarhana ve nohut ayrı ayrı kaplarda 4 saat önceden ılık su ile ıslatılır. Bu sürenin bitiminde top tarhana ve nohut kuşbaşı doğranmış kuzu eti, 1 litre su, tuz ve tereyağı hepsi birlikte bir tencereye koyulup odun ateşinde pişmeye bırakılır. Yemek piştikten sonra ateşten alınarak içine 2 diş sarımsak rendelenir. Yemek sıcak olarak tabaklara koyulup, üzerine tereyağlı sos dökülerek servise sunulur.

