



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PAK HATUN TARHANASI

- 1 ay bardağı beyaz tarhana
- 2 orba kaşığı yoğurt
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 1 diş sarımsak
- 1 adet soğan
- 1 orba kaşığı tereyağı

Soğan ve sarımsak rendelenir. Tencereye konur, tereyağı eklenir, bir kaç dakika kavrulur. Tarhana eklenir, bir kaç tur daha çevirdikten sonra yoğurt ve tavuk suyu ilave edilir. Devamlı karıştırarak bir taşım pişirilir. Tuz ilave edilir, ateş kısılır, 5 dakika daha kaynatılır.