REZENELİ TAHAN AŞI

1 su bardağı tarhana
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı rezene
7 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
4 çorba kaşığı sıvıyağ

Tarhana 3 su bardak suya ıslatılır. Bu arada sarımsak ince kıyılır. Tencereye yağ konur, sarımsak ve salça konur, 3 dakika kavrulur. Rezene, tuz, suyuyla birlikte tarhana ve kalan su eklenir. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:89677 • adı:Rezeneli Tahan Aşı • gönderen:benay • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:49