



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI TARHANA PİDESİ (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

Hamuru için:

2-3 Su Bardağı Un

1-2 Damla Sakız

3-5 Adet Karanfil

2 Su Bardağı Süt (İnek Veya Koyun)

1 Çay Bardağı Zeytinyağı

1 Tatlı Kaşığı Tuz

Unu, iyice dövülmüş sakız, karanfil ve tuz ile karıştırın.

Sütü kaynatıp soğutun. Soğumuş süte azar azar un katarak yoğurun ve sert bir hamur tutturun. Üzerine nemli bir bez örterek yarım saat dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, bu bezeleri merdane ile açın.

Orta ateşte kızdırılan tavaya zeytinyağını koyun. Açılmış hamurları kızgın yağlı tavada alt üst ederek parti parti kızartın.

Kızarmış hamurları Yağ emici kağıt üzerine çıkartın ve tarhana çorbasının yanında servise verin.

