



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TARHANA (ELAZIĞ)

MALZEMELER:

- 10 Adet Tarhana
- 1 Kuru soğan
- 1 Yemek kaşığı salça
- 1 Margarin
- 1 Tatlı kaşığı nane,

HAZIRLANIŞI:

Tarhana akşamdan 2 litre suya konulup kendiliğinden açılacak şekilde bekletilir. Suyu süzölmeyen tarhana orta ateşte yaklaşık 1,5 saat kaynatılır. Ayrı bir kaptaki hazırlanan yağ, salça ve soğan karıştırılıp biraz piştikten sonra nane karıştırılıp tarhananın üzerine dökölür. Yarım saat kadar da böylece piştikten sonra Kaselere konulup servis yapılır.