



SIKMA TARHANA ÇORBASI (AMASYA)

Amasya Valiliği

6 adet sıkma tarhana (bütün yarmalı)
1 su bardağı nohut
1 yemek kaşığı nane
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Tarhanalar ve nohut bol suyla akşamdan ıslatılır. Suyu süzülerek tarhanalar elle sıkılarak ezilir. Nohutlarla birlikte çorba kazanında bol suyla devamlı karıştırarak nohutlar yumuşamasına kadar ve koyulaşana kadar pişirilir. Tuzu atılır. Üzerine tereyağında kızdırılmış nane gezdirilir.

