



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİRE TARHANASI (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

4 su bardağı yarmalık un
4 su bardağı su
1.5 su bardağı pekmez
3.5 su bardağı su
1.5 su bardağı şeker
Dövülmüş haşhaş

Tencereye 3,5 su bardağı su dökür, pekmez ilave edilerek kaynatılır. Kaynayan pekmezin içerisine şeker ilave edilir. Yarma ununu ayrı bir kaptaki 4 bardak suyla ezip kaynayan pekmeze karıştırılarak ilave edilir. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Kâselere koyup üzerine dövülmüş haşhaş dökülüp servis edilir.

Not: Şire tarhanasını bir tepsiye döküp dilimlenmiş olarak da servis edilebilir.

