



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜT TARHANASI (GELİBOLU - ÇANAKKALE)

Malzeme:

2 kg yarma (bizim yörenin yarması kaynamamış buğdayın çekilmesi ile olur)

3 kg yağlı süt

tuz

karabiber.

Yapılışı:

Süt, tuz, karabiber birlikte kaynatılır. Sıcak bir şekilde yarmanın üstüne dökülür çekene kadar karıştırılır. Daha sonra tepsilere ince şekilde yayılarak (çokta ince olmasın 3cm yükseklikte) börek gibi fırında kızartın. Çıkarın, temiz bir örtünün üstüne ters çevirin, elinizle ufalayın tabii ki biraz sogusun, iyice yayın ta ki tarhana gibi kuruyana kadar.

Not: Süt tarhanası bizim yörede fırın mantısı sarma ve dolmalarda yada pilav yapımında kullanılır, çok lezzetli olur.