



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ GÖÇMEN TARHANASI

- 1 kase göçmen tarhanası
- 2 su bardağı süt
- 2 su bardağı et suyu
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı margarin

Tarhanayı küçük bir tencerede suyla haşlayın. et suyunu ekleyip haşlamaya devam edin.

Ayrı bir tencerede yağı eritin. unu ilave ederek kavurun. kavurduktan sonra sütünü dökün. çırpma teli ile karıştırın.

Haşlanan tarhanayı suyuyla beraber sütün tenceresine aktarın. Karıştırarak pişirmeye devam edin ve 1-2 taşım daha kaynattıktan sonra ocaktan indirin.