



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ TARHANA YAPIMI (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

4 yumurta
4 kg süt
3-4 çorba kaşığı tuz
Aldığı kadar un

Yumurta bir kaba kırılır. Üzerine süt, tuz konulur ve un ile çok sert bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Bolca un eklenerek hamur küçük parçalar haline gelene kadar ovalanır. Geniş delikli süzgeçten elenir. Küçük parçacıklar haline gelen hamur iyice kurutulur. Kurutulduktan sonra çorbaların içinde kullanılır.

