



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TARHANA BAŞI (ERMENEK KARAMAN)

Patates 9-10 orta boy  
Domates kurusu 1/4 su bardağı  
Su 1/2 su bardağı  
Soğan 2 orta boy  
Kıyma 1+1/4 su bardağı  
Tereyağı (erimiş) 2 yemek kaşığı  
Zeytinyağı 1/2 su bardağı  
Duru Çiğ köftelik Bulgur 1+1/2 su bardağı  
Tuz 2 tatlı kaşığı  
Pul biber 2 tatlı kaşığı  
Reyhan 1 yemek kaşığı  
Maydanoz 1/2 demet

Patatesler yıkanır ve haşlanır. Domates kurusu 1/2 su bardağı sıcak su ile ıslatılır. Soğan soyulur, yıkanır ve ince ince doğranır, kıyma ve yağ (tereyağı ve zeytinyağı) ile birlikte ara sıra karıştırılarak kavrulur. Patatesler soyulur, geniş bir kapta ezilir ya da rendelenir. Üzerine bulgur, kavurulmuş kıyma, tuz pul biber, ıslatılmış domates kurusu (suyu ile birlikte), reyhan, yıkanmış, ayıklanmış ve ince kıyılmış maydanoz ilave edilerek karıştırılır. Ara sıra avuca su alarak bulgur yumuşayınca kadar iyice yoğrulur. İki ceviz büyüklüğünde parçalar alınır avuc içi genişliğinde ve 1 santimetre kadar kalınlıkta yovarlak köfteler yapılarak ortasına parmak ile basılır. Teflon tavada ya da salça pişirilir. Sıcak olarak, piyaz ya da hoşaf ile servis yapılır (K.K.Çelebi).

NOT: Ermenek yöre yemeklerindendir. Kavurma (kavurma kıyma) ile de yapılır. Arzuya göre pişirmeden de yenilir.

