



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA CİPSİ (BEYŞEHİR KONYA)

www.aksam.com.tr

Buğdayı yarma hâline getiriyoruz. Yoğurtları süzdürüyoruz. Belli bir koyulukta olan yoğurdu kazanlarda ayran haline getirip pişiriyoruz. Daha sonra yarmayı içerisine koyuyoruz. Tuzunu, yağını ilave ediyoruz. Sonra elde edilen bulamacı dinlendiriyoruz. Soğuttuktan sonra bezeler haline getiriyoruz. Bu bezeleri sonra bastırıp yassı hale getiriyoruz. Sofra bezlerinde güneşte kurumaya bırakıyoruz.

