



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI (AKSARAY)

Aksaray Valiliği

Ekşi yoğurt, aşlık, un kaynatıldıktan sonra belirli bir kıvam alır. Bu kıvama yuvarlak ve yassı şekil verilir ve sonra kurutulur. Artık tarhana elde edilmiş olur. Bunu pişirmek için ise bir akşam önce ılık suda bekletilerek kabartılır. Daha sonra suyla pişirilerek üzerine nane ve yağ dökülür.

