



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (KEMALİYE ERZİNCAN)

<https://www.kemaliye.net>

Tarhananın Yapılışı: 4 ölçü ayrana 1 ölçü aşıklık konarak devamlı karıştırmak suretiyle pişirilir. Tuzu konur, ağzı kapatılır, 1 gün bekletilir. Ertesi günü temiz bir bez üzerine parça parça konarak güneşte kurutulur.

Tarhana Çorbası: Bir miktar tarhana aşıklık ile ıslatılır. Ayrı bir kapta arzu edilirse soğan kavrularak salça ilave edilir. Sonra yumuşamış tarhana ve aşıklık daha önceden haşlanarak hazırlanmış nohut veya beyaz fasulye de ilave edilerek tuzu ve suyu da konarak ateşe oturtulur. Arzuya göre acı biber de konabilir daha lezzetli olur. Sık sık karıştırılarak dibinin tutması önlenir. Koyulaştıkça su ilave edilir ve koyu bir çorba yapılır. Üzerine kuru nane serpilir servis yapılır.