



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI (NEVŞEHİR)

Yarma, pişirilerek tuluk yoğurduyla yoğrulur. Bu haliyle bir gün süreyle ekşimeye (mayalanmaya) bırakılır. Ardından bu karışım, çemberimsi şekiller halinde, çiğ adı verilen sazlık bitkisinden yapılmış sergilikte altı gün kurutulur. Kurutulan tarhanalar kış kayıtı3 olarak saklanır. Çorba haline getirilirken her kişi için bir parça kurutulmuş tanna alınır. Akşamdan ılık suya konularak, dağıtıncaya kadar bekletilir. Hafif ateşte kaynatılır, kesilmemesi için bir bardak soğuk su ilave edilir. Yağda salça kavrulur ve nane ile birlikte üzerine gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:115524 • adı:Tarhana Çorbası (Nevşehir) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:03.04.2025 - 01:28