



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ÇORBASI (NİĞDE)

Niğde Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İki kilo süzölmüş yoğurt ayran haline getirilir. Ocağa konur içine bi kilo dövme yani aşlık takılır. Bir kenara bırakılır. Ertesi gün kalıplar halinde temiz bez üzerine serilir. Güneşte hergün altı üstüne çevrilerek kuruyuncaya kadar bekletilir. Kuruduktan sonra bez torbaya konup bir kenara asılır. Kışın pişirileceği zaman akşamdan ıslatılır. Ertesi gün suda bu parçalar kaynatılır. Yağ ve salçası ayrıca çevrilerek üstüne atılır.

[ML@ Niğde Tavası için tıklayın](#)
