



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA ÇORBASI

İnci Beşoğul
17. yy Osmanlı yemeği

Ameli tarhanadır. Tarhana evvelâ francala yahut hünkârı hâs ekmekten alıp, kâfi miktarı içlerinden 1200 gram miktarına 300 gram torba yoğurdu konulup, taş dibekte şimşir el ile gereği gibi halledilip bir geceden sonra bir tencerede tavuk yahut et suyu ile yavaş yavaş ezilip orta ateş üzerinde (1-2) saat pişirdikten sonra ateşten indirilir. Servis yapılırken tereyağında, lokum büyüklüğünde kesilip kızartılan ekmekler üzerine koyulur. Eğer sütten, kaymaktan bir miktar üzerine ilâve edilirse daha nefis olur.