



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA DONDURMASI (ANTALYA)

½ kilo kuşbaşı koyun eti

1 su bardağı nohut

6 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Dondurması:

5 su bardağı et suyu

1 su bardağı tarhana

1 çay kaşığı tuz

Üzerine:

3 iri soğan

3 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı salça

1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Nohudu sekiz saat önceden ıslat, etle beraber yıka, bir tencereye koy. Suyunu ilave et, ateşe koy. Kaynayınca yüzüne biriken köpüğü al, kapak ört, yumuşayınca kadar pişir. Tuz at beş dakika daha pişir ateşten al. Pişen etin suyundan beş su bardağı al, bir tencereye koy. Et suyundan iki su bardağı al, tarhanayı ez, kalanını ateşe koy. Kaynayınca ıslatılmış tarhanayı karıştırarak ilave et, koyulaşınca kadar kaynat, bir tepsiye dök dondur. Yağla soğanı kavur, salça koy, çevir. Tepside donmuş tarhananın üzerine önce et ve nohutları üzerine soğanları sıcak halde düzenle sofraya al.