



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA ERİTMESİ (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2 kaşık sadeyağ
10-12 dilim şirin tarhana
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1'er tutam tarçın ve karanfil (istenirse)

Yağı tavada eritin. Tatlı tarhanaları elle küçük parçalara ayırın. Tarhanalar çok kurumuş ise yarım bardak su koyup tarhanaları suda ezerek biraz kaynatabilirsiniz. Parçalanmış tarhanaları hafif ısıtılmış yağın içine ekleyin. Tarhana parçalarını kaşıkla altüst ederek 1-2 dakika yumuşak lokum kıvamına gelinceye kadar yağda çevirin. Servis tabağına alın, üzerine dövülmüş cevizi koyun ve hemen ılık ılık servis yapın. İsterseniz biraz da tarçın ve karanfil serpebilirsiniz.

Not: Tatlı tarhana veya başka bir deyişle şirin tarhana ile yapılan bu tatlı sofraya son anda eklenebilen, çabuk, zahmetsiz bir seçenektir. Kahvaltı için de yapılır.