



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA KIZARTMASI (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

10 kg süzme yoğurt

1 teneke yarma

1 kg tereyağı

2 teneke su

Tuz

Yoğurt ezilir elekten geçirilir. Ayran kıvamını alır. Kazana dökülüp ocağa konulur. Hiç durmadan karıştırarak kaynayacak kıvama getirilir. Çekilmiş yarma yavaş yavaş içine salınır. Koyulaşınca kadar pişirilir. Ateşten indirilir gece sabaha kadar bekletilir. Sabah ayranla yoğrulur. Tereyağı eritilir. Yoğrulan hamura karıştırılır. Küçük bezeler yapılır. Kalıpta ince şekil alınca kadar basılır. Güneşte çite serilir. 2 gün kurutulur. Kışın ceviz ve fıstıkla kızartılarak tüketilir.

