



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA YAPIMI (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

5 kg süt
5 kg bulgur
1,5 kg dövme
1 çay bardağı tuz

5 kg süt kaynatılıp ılıtıldıktan sonra 1 çay bardağı yoğurt eklenir. Tencerenin ağzı kapatılıp güneşe koyulup 10 gün bekletilir. Yoğurt ekşir. Buğday ve bulgur geniş bir tepsiye koyulup ekşiyen yoğurt ilave edilip karıştırılır. Akşamdan sabaha kadar bekletilir. Kurutma işi bittikten sonra bir çantada serin yerde muhafaza edilir.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.02.2021