



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA YAPIMI (ADANA)

Fatma Arslantaş

3 kilo dövme
Yarım kilo nohut
4 kilo süzme yoğurt
Un
Su
Tuz

Üç kilo dövme seçilir kazanda kaynatılır.

Önceden kaynatılmış yarım kilo kadar nohut içine katılır pilav gibi olana kadar karıştırılır.

Tuz katılır ocaktan alınıp teşte konulur soğur soğuduktan sonra bir iki avuç un konularak yoğurulur.

Dört kilo süzme yoğurt konulur. Tekrar yoğurulur. Dama ince bir bez serilir üstüne un serpilir elde sıkılarak serilir.

Bir gün durduktan sonra alt üst edilir.

İyice kurur sonra bez torbaya konur kış için saklanır.

