



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARHANA YAPIMI (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir tarhanası tarifinde buğday yarma hâline getiriliyor ve yoğurtlar süzdürülüyor. Yoğurt kazanlarda ayran hâline getirilerek pişiriliyor. Süzme yoğurt, bulgur, tuz, yağ ile suyu karıştırılarak bulamaç hâline getiriliyor. Bu karışım soğuttuktan sonra dinlendiriliyor ve beze hâline getiriliyor. Elde ya da makinelerde yassı hale getirdikten sonra güneş altına bırakılıyor. Tarhana, sofralara serilerek güneşte kurutuluyor.

