



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA YAPIMI (OSMANİYE)

Tarhananın başlıca ögesi olan buğday ilk önce öğütölüp kabuğundan ayrıldıktan sonra odun ateşinde kaynatılıyor. Bez çuvalar içinde bekletilen yoğurt, çörek otu ve dağ kekiği eklenen kaynamış buğday daha sonra küçük bezeler halinde evlerin damları ve açık alanlara serilerek kurutulmaya bırakılıyor.

