



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI TARHANA (ERZİNCAN)

3-4 kg siyah zmn suyu
1 su bardağı aşlık kırması veya bulgur
1 kg toz şeker (damak zevkine göre arttırılıp azaltılabilir)
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 yemek kaşığı tereyağı

Bulgur biraz haşlandıktan sonra pekmez ilavesi ile karıştırılarak az bir yağ konulur pekmez az ise biraz su ve şeker ilave edilerek miktar arttırılabilir. Bulgur pişip kıvamı koyulaşınca şeker ve yağ ilave edilir ve biraz daha pişirilir sonra yayvan bir kaba boşaltılarak soğutulur. Bulgur pişmeden şekeri konulursa şeker bulguru sıkar ve serleşir. Onun için bulgurun iyice pişmesi lazımdır. Sonra bol cevizle süslenir ve servis edilir.
