



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI TARHANA (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1,5-2 kg yarma düğüsü
3 kova (20 litre) şıra

Bir leğene koyulan yıkanmış yarma düğüsü şıra ile yumuşayana kadar pişirilir ve suyu çektilir. Düzenli olarak karıştırarak bir müddet pişirilir. Koyulaşınca kadar devamlı karıştırılır. Olup olmadığını anlamak için bir tabağa az miktarda konulur. Eğer tabağa yapışmadan kalkıyorsa tarhananın kıvamı olmuş demektir. Leğen ocaktan indirilir. Tarhana yüksek kenarlı tepsilere 1-2 cm kalınlığında boşaltılarak soğumaya bırakılır. Ertesi gün tepsilerde katılmış olan tarhanalar baklava dilimi şeklinde kesilir. Kapalı ve havadar bir yerde çığlar üzerine serilerek kurumaya bırakılır. Dilimler nişastaya bulanır ve tenekeler içinde saklanır.

Not: Cevizle servis edilir.

