



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİRŞİK (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş'lılar Vakfı Genel Merkezi Ankara

- 1 kg Tirşik
- 1 Su bardağı dövme
- 1 Çay bardağı bulgur
- 1 Su bardağı Maraş tarhanası
- 1 Su bardağı nohut
- 1 kg yoğurt
- 1 Tutam tuz
- 3 Fincan un

Tirşik ince ince doğranarak bir tencereye koyulur ve diğer malzemeler eklenir. Önce bulgur sonra un eklenir, üzerine 3 lt sıcak su konur. Sıcak bir yerde ağzı kapatılıp üzeri bastırılarak ertesi güne kadar yatırılır. Ertesi gün ara ara karıştırılarak kısık ateşte pişirilir.