



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP TARHANA (ISPARTA)

Dövülmüş buğday dereotu, dorak otu ve tuz ile suda kaynatılıp şişirilir.
Soğuduktan sonra yoğurt, nane, maydanoz ile yoğrulur. Bir bezin üzerine yumurta büyüklüğündeki parçalar halinde döşenir ve kurutulur.
Pişirileceği zaman akşamdan ılık suya salınır. Ertesi gün haşlanmış nohut ve börülce ilave edilerek bir süre kaynatılır.
Sonra kızdırılmış yağ ve salça eklenir. Özellikle Ramazan aylarında sofraların vazgeçilmezidir.
