



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TOP TARHANA (İZMİR)

Bir tencereye et biraz tuz mevsimine göre iki üç kuru veya taze biber, börölce, su ve tarhana konup 2 -2.5 saat kaynatılır. Eti pişince diğerleri de pişmiş demektir. İndirilir ılık olarak yenir.

© lezzetler.com tarif no:51828 • adı:TOP TARHANA (İzmir) • gönderen:siyami • indirme tarihi:07.04.2025 - 22:35