



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TOPAK TARHANA

1 kg dövme buğday  
Yeteri kadar su  
1 su bardağı tuz  
10 kg süzme yoğurt

Dövmeyi iyice yıkayın. Üzerini geçecek kadar suyla birlikte büyük bir tencerede kısık ateşte haşlayın. Soğuyup suyunu çekene kadar tencerenin içinde bekletin. Tuzu ekleyip elinizle ezerek karıştırın. Yoğurdu ekleyip iyice yoğurun. Tarhana harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, güneş gören bir yere serilmiş temiz bezlerin üzerine yerleştirin. İki gün boyunca bu şekilde kurumasını sağlayın. İkinci günün sonunda tarhana topaklarının diğer tarafını çevirip 2-3 gün daha kurutun. Süre sonunda tarhana topaklarını bez torbalara koyup kuru ve serin bir ortamda saklayın.

