



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANA YAPIMI (UŞAK)

Yaz mevsiminde kadınlar tarafından hazırlanan tescilli "Uşak tarhanası"nın yapımına kırmızıbiber, soğan, nohut ve nanenin öğütücüden geçirilmesiyle başlanıyor.

Bu malzemeler, tuz, un, yoğurt ve mama ile harmanlanıp hamur haline getiriliyor.

Fermente olması için teknelerde 21 gün bekletilen hamur, çarşafıara serilip gölgede kurutulduktan sonra kadınlar tarafından ufalanıp eleklerden geçirilerek yemeye hazır hale getiriliyor.

