



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARMA AŞI (YOZGAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Diri buğday dövölerek buğdaylar üzerindeki kabuklar alınır. Kalan kısım yarma olarak bilinir. Yarma kazanda kaynatılarak süzölür. Derin bir kaba alınan yarma aşının ortası açılıp içine yağlı et suyu dökölür. Servise hazır hale getirilir.

