



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARMA TARHANA ÇORBASI (ANTALYA)

Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İyice ayıklanan beyaz buğday bulgur büyüklüğünde değirmende çekilir. Yarma adı verilen kırılmış buğday yağı alınmış ayran ile kazanda pişirilir. Kıvama gelince indirilip parça parça bez üzerine konularak güneşte kurutulur ve bez torbalarda saklanır. Tarhana Kışın çok soğuk günlerde bir gün önceden ıslatılmış fasulye, nohut ile birlikte içi su dolu bir tencereye konularak iyice pişirilir. Üzerine kavrulmuş tereyağına kırmızı acı biber ilavesiyle servis yapılarak yenir.

Not: Soğuk kış günlerinin vazgeçilmez yemeğidir.