



YARMALI KÖY TARHANASI (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5-6 parça yarma tarhana
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
Kuru nane
Tuz

Tarhana ılık suda yarım saat ıslatılır. Daha sonra içine bir adet yumurta kırılır. Un ve su eklenerek kaynayana kadar karıştırılır. Yarmalar piştiğinde tuz ilâve edilir. Tereyağında yakılan nane çorbanın üzerine gezdirilir.

