



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURTLU TARHANA (KIRIKKALE)

Kırıkkale Valiliği

Yarma kaynatılıp, soğuduktan sonra, yoğurt ilave edilir. Küçük parçalara ayrılarak serilir ve kurutulur. Pişirmeden önce su içine bırakılarak ıslanıp yumuşaması sağlanır. Ezilerek tencereye konur, su ilave edilir. Pişinceye kadar karıştırılır. Piştikten sonra yağda kızartılmış nane ilave edilir.

[ML® Yoğurtlu Tarhana Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Yoğurtlu Tarhana Çorbası \(görsel\)](#)