Amasya sıkma tarhanası

Tarifin tamamı

Malzemeler

1,25 kg	Yarma
5 kg	Süzme yoğurt
413 g	Süt 2 su bardağı
150 g	Buğday unu 1½ su bardağı
100 g	Yumurta 2 adet
350 g	Tuz 1½ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Yıkanıp süzülmüş yarmayı ve süzme yoğurdu bir tencerede karıştırın.
2. Ayrı bir kapta süt, un ve yumurtayı karıştırıp tencereye ekleyin. Yaklaşık 250 °C'lik odun ateşinde 20 dakika pişirin.
   20 dk
3. Tuzu ekleyip karıştırın, ocaktan alın. Süzme yoğurt kesilmesin diye soğuyana kadar karıştırmaya devam edin.
4. Soğuyan hamurdan 50'şer gramlık parçalar alın. Parçayı avucunuzda tutup ortasına baş parmak dışındaki dört parmağınızı bastırarak şekil verin.
5. Parçaları ıslak, temiz bir bez üzerine serip güneşte 7 gün kurutun. Eşit kurumaları için ilk 2 gün çevirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1300 (Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği)
tatname.com/tr/tarif/amasya-sikma-tarhanasi