ÇİNE USULÜ TARHANA (AYDIN)

2 kg yağlı süzme yoğurt
1.5 kg soğan
1.5 kg etli kırmızı biber (salçalık biber)
1.5 kg kırmızı tarla domatesi
3 kg göce (tarhana için hazırlanmış öğütülmüş buğday)
1 baş sarımsak
1 yemek kaşığı tuz
1 bağ taze nane
2 bardak su

Kuru soğan, kırmızı biber ve domates yıkanır, ayıklanır doğranır. İki bardak suyun üzerinde geniş bir tencerede kaynatılır. Sebzeler pişince ayıklanmış tekrar bağ yapılmış taze nane bağ halinde içine atılır, 10-15 dk daha kaynatılır. nane içinden alanır, karışım el blendırından geçirilir. İçine ayıklanımış, tuzla dövülmüş sarımsak, süzme yoğurt ve göce karıştırılıp yoğurulur. 48 saat kadar bekletilir. Tepsilere kaşık kaşık dökülür. Kuruyunca çevrilir. Temiz bir ortam varsa açık havada güneşe de konur. Kuruyan hamurlar elle küçültülür. Tekrar blendırdan geçirilerek ince bulgur büyüklüğüne getirilir. Tekrar tepsiye dökülür. 5-6 gün tepside iyice kurutulur, saklama kabına alınır. Bu tarhana pişirişirilirken tereyağında domates kavrulur biraz salça eklenir, bir kişi için tepeleme bir kaşık hesabı ile tarhana konur. Biraz daha kavrulur. Bir kişi için bir bardak soğuk su ile açılır. Biraz tuz eklenir. Afiyet olsun...

© lezzetler.com tarif no:28024 • adı:Çine usulü tarhana (Aydın) • gönderen:selin • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:01