



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI TARHANA

Elif Korkmazel

Yarım kg kırmızı salçalık biber
1 kg kuru soğan
Bir buçuk kg domates
Bir buçuk kg süzme yoğurt
250 gram irmik
Alabildiği kadar un

Biberlerin tohumlarını çıkartıp iri iri doğrayın. Soğanları ve domatesleri dörde bölün. Bütün sebzeleri düdüklü tencereye aktarın. Hiç su ilave etmeden sebzelerin kendi suları ile iyice yumuşayana dek pişmesini sağlayın. Sebzeleri suyuyla birlikte ovalayarak kevgirden geçirin. Ezilmiş sebzeli su soğuduğunda yoğurdu, irmiği ve unu ilave edip yoğurun. Hamur kabının kapağını kapatarak, hamuru oda sıcaklığında 3 gün mayalandırın. 3 gün sonra hamurdan yumruk iriliğinde parçalar koparıp, temiz bir bez üzerine parçaları yassılaştırarak serin. Ara sıra hamurları altüst ederek kurumalarını sağlayın. Daha sonra hamurları küçük parçalara ayırın. Delikli kevgirden geçirin. Dilerseniz ufalama işlemini robotta da yapabilirsiniz. Tarhanayı temiz bir bez üzerine yayıp birkaç gün kurutun. Bez torbada saklayın.