EVDE TARHANA

Un
3-4 kg domates
1 kg süzme yoğurt
1 adet mayalı ekmek hamuru
1 demet maydanoz
1/2 kg sivri biber (tatlı ya da acı olabilir)
2 demet taze nane
Tuz

Domates, biber, maydanoz ve taze naneyi yıkayıp, ince ince doğrayın. Buna mayalı ekmek hamuru, yoğurt ve tuzu ilave edip kanştırın. Ayva kabuğu da katarak hoş kokulu ve mayhoş bir tat elde edebilirsiniz. Elenmiş un ile katı bir hamur yapın, cam veya çelik bir kaba koyup üzerini kapatın ve 6-7 gün bekletin. Hergün yoğrun, sulanırsa un ilave edinr. Süre dolunca bir örtü üzerine küçük parçalar halinde dökülün. Biraz kuruyunca daha da ufalayın. Son olarak kevgirden geçirip gölgede iyice kurutun. Bez bir torbaya koyup saklayın.

ML® Bahar Tarhanası için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:2075 • adı:Evde Tarhana • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:59