



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI TARHANA:

2 kg domates
2 kg salçalık biber
0,500 gr süzme yoğurt
2 ekmek hamuru
Aldığı kadar un. (yaklaşık 6 kg)

- Domateslerin kabuklarını soyun ve rendeleyin.(Mutfak robotundan geçirilebilir)
 - Biberleri haşlayın, kabuklarını soyun,çekirdeklerini ayıklayın ve yine robottan geçirip püre haline getirin.
 - Domates, biber pürelerine yoğurdu ve ekmek hamurlarını karıştırıp bulamaç haline getirin.
 - Yavaş yavaş un ekleyin ve poğça hamuru kıvamına getirin.
 - 3 büyük kaba ayırın ve mayalanmaya bırakın.(Çok kabarıyor dikkat edin taşmasın)
 - 7 gün boyunca günde 2 sefer yoğurun, elinize yapışmaması için un ekleyebilirsiniz.
 - 7. günün sonunda el büyüklüğünde mücver gibi parçalara ayırıp, havadar bir odaya serdiğiniz temiz bir bez üzerinde kurumaya bırakın.
 - Kurudukça parçalara ayırın ve iyice kuruyunca hepsini elekten (ya da yine mutfak robotundan) geçirin.
 - 2-3 gün daha temiz bez üzerine yayın ve kurutun.
 - Beztorbalar veya camkavanozlar içine alın.
- Not: Tuz koymuyoruz. Pişirirken ekliyoruz. Ölçüyü 1/2 oranında azaltabilirsiniz. Yada aynı oranda arttırabilirsiniz.

Afiyet olsun.

Sağlıcakla.