



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA

650 gram yoğurt, sıcak su ile ezilmiş 320 gram ekmek mayası, sıkıp süzölmüş bir miktar domates suyu, dövölmüş bir miktar çörekotu ile dövölmüş kırmızıbiberi iyice karıştırdıktan sonra hamur tahtasına 1,280 kilogram un koyup ortasını açınız. Bir miktar tuz ile bu karışıma ilâve edip yoğura yoğura hamur yaptıktan sonra bir kaba koyarak üstünü örtü ile kapatıp bir gece özlenmeye bırakınız. Ertesi gün hamurdan ufak ufak parçalar koparıp güneşe yayılmış çarşaflara diziniz. Sert olmayacak derecede kurudukça iki elinizin arasında ovalayıp elekten geçirdikten sonra torbaya koyunuz.

© lezzetler.com tarif no:53932 • adı:TARHANA • gönderen:ziko • indirme tarihi:18.04.2024 - 16:56