



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞLIK TARHANA YAPIMI

MALZEMELER:

Yarım kg. yoğurt
3 olgun domates
3 salçalık biber
3 soğan
7-8 sivri biber
Tuz
Aldığı kadar un

YAPILIŞI:

- 1- Domates, biber yıkanır, soğan soyulur ve doğranır. Buna tuz ve yoğurt konup karıştırılır.
- 2- Elenmiş un ile katı hamur yapılır. Emaye, cam veya çelik bir kaba alınıp üzeri örtülür.
- 3- Her gün yoğrulur. Sulanırsa un konur.
- 4- 10- 12 gün bekletilir. Sonra temiz bir örtü üzerine küçük parçalar halinde dökülür.
- 5- Biraz kuruyunca parçalar daha küçültülür.
- 6- En son olarak kevgirden geçirilip gölgede iyice kurutulur. Bez bir torbaya konup saklanır.

Not: Tarhana hamuruna ayva kabukları da konursa hoş kokulu ve mayhoş olur.