



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA

Malzeme:

1 kilo yoğurt
1 kilo kırmızı etli biber
1 kilo domates
aldığı kadar un
100 gr tarhana baharı
3 soğan
2 baş sarımsak
tuz

Yapılışı:

Domates, biber, soğan doğranır. Tuz ve sarımsak da koyarak kaynatılır. Süzgeçten geçirilip içine yoğurt, tarhana baharı koyarak karıştırılır. Un ilave edip orta sıklıkta bir hamur yoğrulur. İki üç gün gelip gidip yoğailur. Küçük parçalar halinde koparıp bir bez üzerinde kurutulur. Hafif nemli haldeyken kalbur veya elekten geçirerek toz haline getirip tekrar serin bir yerde iyice kurutulur. Bez bir torbada saklayın.