



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA

Ayşe Tüter

1 kg. domates
1 kg. taze kırmızı biber
500 gr. eritilmiş yoğurt
1 kg. soğan
1 ekmek hamuru
1 su bardağı irmik
Aldığı kadar un
Tuz

Domatesleri yıkayıp rendeleyin.

Kırmızı biberleri de yıkadıktan sonra haşlayın ve süzgeçten geçirin.

Soğanları küçük parçalar halinde doğrayın.

Bir hamur yoğurma kabında yoğurdu, domatesi, biberi, ekmek hamurunu, soğanı, tuzu aldığı kadar unla ekmek hamuru kıvamında yoğurun.

Bir kabin içerisinde 9 gün bekletip, sabah akşam yoğurmaya devam edin.

Dokuzuncu gün temiz bir beze tarhanayı parça parça koparıp serin, iki gün bekletip kurutun. Kuruduktan sonra ufalayıp, kavanozlara doldurun ve gerektiğinde kullanın.
