



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI KOLAY TARHANA

- 1.5 kilo soğan
- 2 kilo domates
- 2 kilo kırmızı biber
- 1 kilo acı yeşil biber
- 2 çay kaşığı kaya tuzu
- 1 demet nane
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 1 kg yoğurt
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 kg un

Domates, soğan, nane, maydanoz, dereotu ve biberleri yıkayıp, soyup doğrayın.

Önce soğanı az zeytintağı ile kavurun, ardından biber, domates ve salçayı ekleyin.

Bu sebze karışımına çok az miktarda su ekleyerek ocağa koyun ve kısık ateşte 1.5 saat kadar pişirin. Az zamanınız varsa düdüklü tencerede 20 dakika kadar pişirebilirsiniz.

Soğumaya bıraktığınız karışımın suyunu süzün. İnce ince doğradığınız nane, maydanoz ve dereotunu ekleyip, karıştırın.

Bu işlemde sonra bolca tuz ekleyin, eklediğiniz miktar normalde yemeğe ekleyeceğinizden daha fazla olmalı, böylece tarhana daha dayanıklı olacaktır.

Daha sonra yoğurdu ekleyin. 1 kg unu azar azar karışıma ekleyin ve yoğurun. Sonra üzerini örtün ve oda sıcaklığında mayalanmaya bırakın.

Sabah ve akşam yoğurarak veya tahta kaşık ile karıştırarak hamurun havalanmasını sağlayın. Bu işleme 2 gün boyunca devam edin.

Tarhana hamurunu parçalara bölün ve bir çarşafın üzerine sererek güneşte kurumaya bırakın. Hamurun üst kısmı kuruyunca ters çevirin ve diğer yüzünü kurumaya bırakın. Her iki taraf da kuruyunca hamurları daha küçük parçalar haline getirerek yine kurutmaya devam edin.

Tarhana yeterince kuruyunca rondodan geçirip toz haline getirin. Eğer yeterince kurumadıysa rondodan geçerken tekrar hamurlaşabilir. Bu durumda biraz daha kurutmanız gerekir. Eğer çok kuruduysa da ufalanmayacak, büyük parçalar halinde kalacaktır. Bu durumda az miktarda su ekleyip rondodan geçirebilirsiniz.

Ufalanmış tarhanayı geniş bir tepsiye koyun ve 1-2 gün daha güneşte bekletin.

Tarhanamız artık hazır, kuru yerde ve cam kavanozlarda saklayın.

Not: Tarhanayı yoğururken, daha ekşi bir tat elde etmek için yoğurup beklettiğiniz gün sayısını arttırabilirsiniz.

Ekşi tarhana istemiyorsanız sadece 1 gün bekletip kurutma işlemine geçebilirsiniz. Tarhanayı beklettiğiniz kabın büyük olmasına özen gösterin, mayalanan hamur kaptan taşabilir. İsteğe bağlı olarak maydanoz, dereotu ve nane eklerken tarhana otu ile koku ve aromasını arttırabilirsiniz.