# EV TARHANASI

http://www.hurriyet.com.tr

1 kilogram etli kırmızı biber
1 kilogram domates
750 gram koyu kıvamlı yoğurt
Portakal büyüklüğünde ekmek mayası (bulamazsanız 1 paket yaş maya)
500 gram kuru soğan
1 baş sarımsak
Bir miktar dereotu
Bir miktar taze nane
2 yemek kaşığı karabiber
1 çay bardağı tuz
3 kilogram kadar un

Öncelikle düdüklü tencerenin altını açın. En büyük boy düdüklü tencerenizi kullanmanız bu noktada daha iyi olabilir. Altı açık olan tencerenin içine 600 gram nohudu ekleyin. Daha sonra, soğanı, nane ve dereotunu, biberi ve son olarak domatesi ekleyin. Eklediğiniz bütün malzemeleri mutlaka daha önceden küçük küçük doğrayın. Böylece, tencerenize sığması daha kolay olacaktır. Ayrıca, eklediğiniz her malzemeden sonra mutlaka biraz bastırın. Bu yöntemle de altta kalan boş alanları yeni malzemelerle iyice doldurup sıkıştırmanız gerekecek. Yaklaşık bir bardak ılık su ekledikten sonra, düdüklünün ağzını kapatın ve pişirmeye başlayın. Yaklaşık 30-45 dakika arasında pişecektir.
İçindeki her şey piştikten sonra, el blender'ı ile karışımı iyice ezin. Daha sonra soğuması için genişçe bir tepsiye alın. En az 3-4 saat bekletmeniz gerekebilir. Yaptığınız karışım iyice soğumuş olmalı. Karışım iyice soğuduktan sonra genişçe bir kaba aktarın. Bu kap büyük olmalı. Çünkü içine hem yoğurt hem de un eklenecek. Karışımı derince bir tencere ya da kaba aldıktan sonra, içine bütün yoğurdu ilave edip iyice karıştırın. Daha sonra unun yarısını ekleyin ve karıştırmaya devam edin. 3 kilogram un yeterli olacaktır. Ancak çok katı olmaması için yavaş yavaş ekleyin.
Hamur kıvamına gelene kadar karıştırın. Daha sonra, kabınızın ya da tencerenizin üstünü kapatıp, yaklaşık 2-3 gün dinlenmeye bırakın. Tarhana bu süre içinde iyice kabaracak. 2-3 gün bekledikten sonra tahta kaşıkla buzdolabı poşetlerine 1'er kaşık koyun ve içerisindeki havayı iyice alıp buzdolabına koyun.
Kış aylarında en fazla 10 dakikada pişirebileceğiniz mis gibi tarhananız hazır.

© lezzetler.com tarif no:141326 • adı:Ev Tarhanası • gönderen:yemek öğretmeni • indirme tarihi:08.05.2024 - 03:08