EV YAPIMI TARHANA

1 kilogram kuru soğan
500 gram salçalık kırmızıbiber
500 gram acı kırmızıbiber
1 demet dereotu
1 demet nane
1 demet maydanoz
4 diş sarımsak
1 kilogram domates
1 kilogram yoğurt
8 kilogram un

Domatesin çekirdeklerini ayıklayın ve kabuklarını soyun. Acı biberi az miktar suda kaynatarak robottan geçirin. Soğanı da robottan geçirip pişirin, sarımsağı ezip soğana ekleyin. Dereotu, maydanoz, nane ve domatesi de robottan geçirip hepsini bir tencerede biraz pişirin.
Ateşten aldıktan sonra 1 kilo yoğurdu karıştırarak ekleyin. Kıvamlı bir hamur haline gelene kadar un ekleyin. 8 kilo kadar un katmanız gerekebilir. Hamur kıvamına gelince üstünü bir bezle örtün ve 2 gün mayalanmaya bırakın ama arada hamuru karıştırın. Mayalandıktan sonra parçalar halinde bir örtünün üzerine serin ve kurumaya bırakın. Tarhana kurudukça daha küçük parçalara bölün.
Kıvamı uygun hale gelince robotta un haline getirin, birkaç gün gölgede bekleterek iyice neminin kurumasını bekleyin. Tamamen kuruduktan sonra kavanozlara doldurun.

© lezzetler.com tarif no:141328 • adı:Ev Yapımı Tarhana • gönderen:yemek öğretmeni • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:41