



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA YAPIMI

4 su bardağı yoğurt
5-6 olgun domates
1 avuç sivri yeşil biber
8-10 soğan
2 çorba kaşığı tuz
4-5 etli kırmızı biber
Alabildiği kadar un

Domatesin kabuğunu soyup küçük doğrayarak bir tencereye koyunuz. Rendelenmiş soğan, makinadan geçirilmiş kırmızı biber, yeşil biber ve biraz tuz ilave edip kapağını örtünüz. Hafif hararetli ısıda yumuşayınca kadar pişiriniz.

Büyük bir tencereye 8-10 su bardağı un koyup ortasını açınız. Yoğurt, tuz ve soğutulmuş salçayı ilave edip katıca bir hamur yapınız, (gerekirse biraz un katınız) Tencerenin kapağını kapatıp her gün yoğurmak üzere bir hafta mayalandırınız. (Yoğururken yumuşarsa biraz un katınız.) Mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alarak temiz bir çarşaf üzerine koyup güneşsiz bir yerde kurutunuz. Ara sıra kuruyan parçaları bölerek küçültünüz. Tamamı kuruyunca kevgirden tekrar çarşaf üzerine geçirerek bir kaç gün daha bekletiniz.
