



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA YAPIMI

2 su bardađı nohut
1/2 kg. irmik
1 su bardağı kırmızı mercimek
3 kg. yağlı torba yoğurdu
10-12 kuru sođan
2 demet nane
250 gr. kırmızı sivribiber
2 demet dereotu
250 gr. yeşil sivribiber
2 demet maydanoz
2 kg. olgun domates
alabildiđi kadar un
6 yumurta

Nohutu akşamdan ıslatınız. Nohut, kırmızı mercimek, kuşbaşı doğranmış domates, soğan, kırmızı ve yeşil biberi 1 su bardağı su ile düdüklü tencerede 45 dakika pişiriniz. İlinınca süzgeçten geçirip yoğurt, yumurta, irmik, tuz, ince kıyılmış maydanoz, dereotu ve naneyi ilave ederek karıştırınız. Alabildiđi kadar un katıp, iyice yoğurarak sertçe bir hamur yapınız. Mayası geldikçe yoğurup tekrar mayalandırarak en fazla iki gün bekletiniz. (Fazla beklerse ekşir) Yuvarlak pide büyüklüğünde elle açıp, masa üzerine serilmiş temiz bir çarşaf üzerine yan yana yerleştiriniz. Kuruyuncaya kadar tersyüz ediniz. Kuruyanları makarna süzgecinden geçirip birkaç gün daha bekleterek iyice kurumasını sağlayınız.