



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARHANA

### Malzeme:

1 kilo yoğurt  
1 kilo kırmızı etli biber  
1 kilo domates  
aldığı kadar un  
100 gr tarhana baharı  
3 soğan  
2 baş sarımsak  
tuz

### Yapılışı:

Domates, biber, soğan doğranır. Tuz ve sarımsak da koyarak kaynatılır. Süzgeçten geçirilip içine yoğurt, tarhana baharı koyarak karıştırılır. Un ilave edip orta sıklıkta bir hamur yoğrulur. İki üç gün gelip gidip yoğalır. Küçük parçalar halinde koparıp bir bez üzerinde kurutulur. Hafif nemli haldeyken kalbur veya elekten geçirerek toz haline getirip tekrar serin bir yerde iyice kurutulur. Bez bir torbada saklayın.

---