



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EV YAPIMI TARHANA

Yarım kg kırmızı salçalık biber  
1 kg kuru soğan  
Bir buçuk kg domates  
Bir buçuk kg süzme yoğurt  
250 gram irmik  
Alabildiğince un

Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp, iri iri doğrayın. Soğanları ve domatesleri dörde bölün. Basıncılı bir tencereye bütün sebzeleri aktarın. Hiç su ilave etmeden sebzelerin kendi suları ile iyice yumuşayana dek pişmesini sağlayın. Tencerenin üzerinde kalan sudan bir-iki bardağım ayırıp, posa kısmını suyuyla birlikte kevgire alın. Ezerek ve ovalayarak kevgirden geçirin. Kevgirin üzerinde kalan kabuklu kısmını atın. Ezilmiş sebze su soğuduğunda içine yoğurdu, irmiği ve unu ilave edip, ele yapışmayan poğaça hamuru kıvamında bir hamur olana kadar yoğurun. Gerekirse ayırdığınız suyu da kullanabilirsiniz. Hamur kabının ağzını kapatarak üç gün ( güneş görmeyen oda sıcaklığında) bekletin. Üç gün içinde arasıra yoğurarak hamurun mayalanmasını sağlayın. Üç gün sonra hamurdan yumruk iriliğinde parçalar koparıp, temiz bir bez üzerine parçaları yassılarak serin. Ara sıra hamur parçalarını alt üst ederek, hamurların üzerlerinin kurumasını sağlayın. Hamurlar yapışmadan ovalanacak kıvama geldiyse yeterince kurumuş demektir. Hamurları iki elinizin arasında ovalayarak mümkün olduğunca küçük parçalara ayırın. Ovaladığınız hamurları delikli kevgirden eleyerek geçirin. Dilerseniz bu işlemi robottan geçirerek de yapabilirsiniz. Kevgir üzerinde kalan hamur parçalarını tekrar ovalayın. Tarhanayı temiz bir bez üzerine yayıp bir kaç gün kurumasını bekleyin.