



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EV YAPIMI TARHANA:

2 kg domates  
2 kg salçalık biber  
0,500 gr süzme yoğurt  
2 ekmek hamuru  
Aldığı kadar un. ( yaklaşık 6 kg)

- Domateslerin kabuklarını soyun ve rendeleyin.(Mutfak robotundan geçirilebilir)
  - Biberleri haşlayın, kabuklarını soyun,çekirdeklerini ayıklayın ve yine robottan geçirip püre haline getirin.
  - Domates, biber pürelerine yoğurdu ve ekmek hamurlarını karıştırıp bulamaç haline getirin.
  - Yavaş yavaş un ekleyin ve poğça hamuru kıvamına getirin.
  - 3 büyük kaba ayırın ve mayalanmaya bırakın.( Çok kabarıyor dikkat edin taşmasın)
  - 7 gün boyunca günde 2 sefer yoğurun, elinize yapışmaması için un ekleyebilirsiniz.
  - 7. günün sonunda el büyüklüğünde mücver gibi parçalara ayırıp, havadar bir odaya serdiğiniz temiz bir bez üzerinde kurumaya bırakın.
  - Kurudukça parçalara ayırın ve iyice kuruyunca hepsini elekten ( ya da yine mutfak robotundan ) geçirin.
  - 2-3 gün daha temiz bez üzerine yayın ve kurutun.
  - Beztorbalar veya camkavanozlar içine alın.
- Not: Tuz koymuyoruz. Pişirirken ekliyoruz. Ölçüyü 1/2 oranında azaltabilirsiniz. Yada aynı oranda arttırabilirsiniz.

Afiyet olsun.

Sağlıcakla.