



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARHANA

3 kilo yoğurt
1 kilo domates suyu
4-5 kilo un

Süzölerek çekirdekleri çıkarılmış domates suyu ile yoğurdu derince bir tencere içine koyunuz. Orta harlı ateşte kaynamaya bırakınız. Sonra içine yavaş yavaş karıştırarak unu da katınız. Ekmek hamuru katılığında oluncaya kadar pişirmeğe devam ediniz. Sonra ateşten indiriniz. Hamur soğuyunca küçük küçük parçalara doğrayıp temiz bir bezin üstüne yayıp güneşte kurumaya bırakınız. 1-2 gün sonra hamurlar kuruyunca bunları kalburdan geçiriniz. İnce bulgur tanesi gibi olan tarhanayı gene temiz bir bez üstüne yayarak seriniz. Kuruduktan sonra torbalara koyup kaldırınız.

Not: Mayalanmış yoğurtlu hamurun kurutulmasıyla yapılır, çorba yapmaya yarar. Tarhananın biri sade; ötelcisi soğanlı, biberli olmak üzere iki türlü vardır. Her gün ufalamak lâzımdır.