



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA

3 kilo un
500 gram taze acı biber
500 gram irmik
500 gram soğan
500 gram mayalılık ekmek hamuru
1 su bardağı sadeyağ
2 kilo yoğurt
1 kilo sığır eti
2 kilo domates

Bir kap içinde bir bardak yağla ince kıyılmış yarım kilo soğan kavrulur, iki kilo domates,, biber, 'bir kilo kaynamış et piştikten sonra kalan su kavrulan soğana katılır. İyice suyunu çekince büyük bir tencereye süzülür, torbada süzölmüş,- suyu çıkmış yoğurt, yarım kilo maya, irmik, un hepsi bir arada yoğrulur. Koyu hamur haline gelir. Her gün iki defa yoğrulup alt üst edilir, ağzı kapanır, bir hafta sonra küçük parçalara bölünerek temiz bez üzerine yayılır. Bir kaç saat sonra yoklanır. Fazla kurumadan yuvarlanır, ovalanır, elenir ve torbalara konularak saklanır.