



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE TARHANA YAPIMI (DÜDÜKLÜ)

Yarım kg salçalık kırmızı biber
1 kg kuru soğan
1,5 kg domates
Bir buçuk su bardağı irmik
Bir buçuk su bardağı süzme yoğurt
Alabildiğince un

Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp, iri doğrayın. Soğanları ve domatesleri dörde bölün. Basınçlı bir tencereye bütün sebzeleri aktarın. Hiç su ilave etmeden sebzelerin kendi suları ile iyice pişmesini sağlayın. Tencerenin üzerinde kalan sudan bir bardağını ayırıp, posa kısmını suyuyla birlikte kevgire alın. Ezerek ve ovalayarak, kevgirden geçirin. Kevgirin üzerinde kalan kabuklu kısmını atın. Sebze suyu soğuduğunda yoğurdu, irmiği ve unu ilave edip, kıvamlı bir hamur (hamur "poğaça hamuru" kıvamına yakın bir kıvamda olmalı. Ele yapışmaması için fazla un ilave etmeyin. Kıvamlı ve ele yapışan bir hamur olmalı) olana kadar yoğurun. Hamur kabının üstünü kapatarak, üç gün bekletin. Üç gün içinde arasına yoğurarak, hamurun mayalanmasını sağlayın. Üç gün sonra hamurdan yumruk iriliğinde parçalar koparıp, temiz bir bez üzerine parçaları yassıltarak, serin. Ara sıra hamur parçalarını alt üst ederek, hamurların üzerlerinin kurummasını 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 mutfak robotunda da yapabilirsiniz). Kevgir üzerinde kalan hamurları tekrar ovalayın. Tarhanayı temiz bir bez üzerine yayıp birkaç gün kurummasını bekleyin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.02.2024