



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZILCIK TARHANASI

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

600 gram kızılcık yıkanır, iyice s z d kten sonra üzerine 2 tatlı kaşığı tuz serpilir, ağzı örtülür ve bir gece bekletilir. Tuzla bekletilme nedeni, kızılcığın yumuşaması ve süzgeçten daha kolay geçmesi içindir. Bir gece bekleyen kızılcığın üzerine 1 su bardağı yoğurt dökülür, iri delikli s zge e alınır. S zge e alınan kızılcık yoğurtla birlikte süzülür, çekirdeği çıkarılır, isteğe göre bu aşamada ezilerek inceltilen sarımsak ilave edilir ve diğer malzemelerle birlikte süzgeçten geçirilir. 4-4   su bardağı beyaz un ile s z len malzemelerle, katı bir kıvamda hazırlanan hamurun üzeri örtülür ve 2 gün bekletilir. İki gün dinlenen hamura, elle 3 serpme un ilave edilir ve tekrar yoğrulur. Dinlendirilen hamur, küçük parçalar halinde koparılarak temiz örtü üzerinde güneşe maruz kalmadan kurutulur. Kuruyan tarhana parçaları, iri delikli s zge e atılır ve ufanılır. Taneli tarhana tekrar örtü üzerine alınır ve tekrar kurutulur. Kuruduktan sonra bez torbaya koyulur.