KIZILCIK TARHANASI

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

600 gram kızılcık yıkanır, iyice süzdükten 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 süzgece alınır. Süzgece alınan kızılcık yoğurtla birlikte süzülür, çekirdeği çıkarılır, isteğe göre bu aşamada ezilerek inceltilen sarımsak ilave edilir ve diğer malzemelerle birlikte süzgeçten geçirilir. 4-4 ½ su bardağı beyaz un ile süzülen 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 süzgece atılır ve ufalanır. Taneli tarhana tekrar örtü üzerine alınır ve tekrar kurutulur. Kuruduktan sonra bez torbaya koyulur.

© lezzetler.com tarif no:138380 • adı:Kızılcık Tarhanası • gönderen:tc fahri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:37