



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖY TARHANASI

Üzerinde çalışacak hamur tahtasının alabileceği miktar, halis buğday unu alınır. Ortası çukurlaştırılır. Un mayası katılır ve birkaç yumurta kırılır. Tuzu serpilir.

Hususî tarhana için, yağı alınmış et suyu yahut umumiyetle su kullanarak hamur yoğurulurken, hilesiz köy yoğurdundan da karıştırmalıdır.

Siparişe veya arzuya göre, ya kırmızı biber, yahut zararsız baharat dahi ilâve edilir.

Bu malzemelerle, yoğurulmağa devam edilen hamurdan yuvarlak hamurları ayırmalı ve bu hamurları ekşitmek için de birkaç gün bir toprak tencerede tutmalıdır.

Sonra, bu yuvarlak hamurlar daha küçük parçalara bölünerek, güneşe karşı yayılmış bezler üzerine dizilmelidir. Kurumalarından sonra, ufalanacak kıvama gelince, ufalayıp torbalara doldurmalı ve kış mevsimine saklamalıdır.