



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACIR TARHANASI (BALIKESİR)

Hüsne Demirel - Hangül Karakuş

Yoğurt içine haşlanmış nohut, pişirilip süzgeçten geçirilmiş biber ve domates eklenir.

Acı biber ve renk verecek kadar salça konulur.

Ekşi maya ve un ilavesiyle yoğrulmaya başlanır.

Ekmek hamurundan daha katı yoğrulur. Üzeri temiz bir bez ile sarılır.

Kabardıkça 2-3 kez yoğrulur.

Oda ısısında iki hafta boyunca her gün yoğrularak mayalandırılır.

Hamur kabarmamaya başladığı an küçük parçalara ayrılarak güneş görmeyen gölge bir alanda havalandırılır.

Havalanan hamur kurumadan el yardımıyla ya da mutfak robotu ile ufalanarak temiz çarşaf üzerinde yine gölge bir yerde birkaç gün daha bekletilir.

Daha sonra kavanozlara koyarak muhafaza edilir.

Çorba pişirileceği zaman bir miktar tarhana bir bardak su ile ezilir.

Bir tencerede ılımaya başlayan suya salınıp koyulaşmaya kadar pişirilir. Üstüne tereyağı gezdirilerek servis edilir.

