



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI ACILI TARHANA

1 kilo soğan
2 kilo domates
3 bardak su
5-6 kilo un
3 kilo yoğurt
yarım kilo kırmızı acı biber

Soğanların kabuklarını soyduktan sonra 5-6 parçaya doğrayınız. Bir tencereye koyup, çekirdekleri ayıklanmış biberleri ve suyu da koyunuz. Orta harlı ateşte bırakınız. Soğanlar yumuşayınca rendelenmiş domatesleri de katınız. Biberler iyice yumuşayınca kadar kaynatıp ateşten indiriniz. Unu geniş kenarlı bir tepsinin içine eleyiniz. Ortasını havuz gibi açıp, buraya yoğurdu, soğumuş domatesli soğanı koyup, biraz ekmek mayası atınız, unu dıştan içeriye doğru alıp karıştırarak hamuru 5 dakika kadar yoğurduktan sonra bunu temiz bir tepsinin içine alınız. Üstünü kapatıp her gün 5-6 dakika yoğurup üç gün sonra bu hamuru kopararak küçük küçük parçalara bölünüz. Üstüne temiz bir bez örtüp dört gün daha bırakınız. Dört gün sonra bunları kevgirden geçiriniz. Toz haline gelince temiz bir bezin üstüne yayıp kurumaya bırakınız. İyice kuruduktan sonra torbaya doldurup kaldırabilirsiniz.