



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUĞLA TARHANASI

10 kilogram kese yoğurdu (2 gün kesede bekletilmiş süzme yoğurt)
5 kilogram göce (orta kalınlıkta kırılmış sert buğday)
3,4 litre su
167 gram tuz
10 gram tarhana otu

Suyun içine tuz ilave edip kaynatın.

Tarhana otunu yıkayın ve tülbente sararak kaynayan suyun içine atın.

5 dakika bekletip çıkarın.

Kaynayan suya göceyi ekleyin.

20-25 dakika sonra ocaktan alın.

Tahta kepçe yardımıyla suyla buğday özdeşleşene kadar karıştırın ve üzerini kapatarak 10 dakika demlenmeye bırakın.

Pişen buğdayı tepsilerin üzerine serin

İyice soğuduktan sonra leğenlere alarak kese yoğurdu ekleyin ve yoğurun.

Yoğurduğunuz karışımı 1 gün mayalanmaya bırakın. Tarhananın daha ekşi olmasını isterseniz mayalanma süresini 2-3 güne çıkarabilirsiniz. (Hava sıcaklığı mayalanma süresini değiştirebilir. Tarhana ağustos sıcaklarında 1-2 günde mayalanırken eylül-ekim aylarında 5-6 güne kadar çıkabilir.)

Tekrar yoğurduğunuz karışımı tepsilere alarak yuvarlak ve iç kısmı çukur olan şekli verildikten sonra incir veya asma yaprakları üzerinde gölgede kurutulur.

Hazırlanan tarhana ağzı kapaklı cam kavanozda ya da kese veya bez torbada muhafaza edilmelidir.

