



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANA (MUĞLA)

Anadolujet Magazin

Yoğurt  
Yeşilbiber (acı ya da tatlı)  
Nane  
Maydanoz  
Kekik  
Domates  
Soğan  
Un

Malzemeler (un ve yoğurt hariç) az bir su ilavesi ile kaynatılır. Sonra un ve yoğurt ilave edilir ve en az 2, ortama göre 3 gün bu karışım mayalanmaya bırakılır. Mayalanma sırasında tahta kaşıkla ara sıra karıştırılır. Mayalanan hamur bir temiz kâğıt havlu üzerine ufalanarak konur ve hava cereyanı olmayan bir yerde kurutulur. Kuruyan hamur bir robotta ya da elde iyice ufalanır ve kış için saklanır. Çorba yapılacağı zaman sulandırılarak pişirilir.