



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANA YAPIMI

1/2 kg süzme yoğurt  
2 adet büyük soğan  
4 adet kırmızı kapya biber  
5 adet yeşil sivri biber  
3 adet domates  
1 çorba kaşığı biber salçası  
Yarım demet maydanoz  
2 çorba kaşığı kuru nane  
1 demet dereotu  
Aldığı kadar un (1kiloya yakın)  
Zeytinyağı  
Tuz

Bütün malzemeler doğranarak hazır hale getirilir.

Bir tavada soğan ve biberler kavrulur, salça ve domates ilave edilerek domatesin suyu çekene kadar pişirilir.

Maydanoz, nane, dereotu ve tuz konarak karıştırılır.

Yoğurdu da ekledikten sonra azar azar unu da katarak poğaçha hamuru gibi kıvama gelinceye kadar yoğrulur.

Daha sonra mayalanması için beklemek üzere kapatılır.

Her gün iki üç kere tahta kaşıkla karıştırılır. (tarhana yumuşamaya başlar)

Bir hafta sonra temiz bir bez üzerine kopartarak seyrek halde serilmelidir.

Kurutana kadar her gün çevrilir.

Kuruduktan sonra elle ufalanır ya da robottan geçirilir.

Küçük bez keselere ya da torbalara konarak kışın tüketilmek üzere kaldırılır.

