



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHANA YAPIMI

1 kilo yoğurt  
1 kilo domates  
1 kilo biber  
1 kilo soğan  
1 baş sarımsak  
1 kaşık biber salçası  
1 kaşık domates salçası  
1 bardak tuz  
Dilediğiniz baharatlar  
10 gram kadar yaş maya  
8 kilo un

Domates ve soğanın kabuklarını soyun. Acı biberi az miktar suda kaynatarak robottan geçirin. Ardından Soğanı ve sarımsakları da robottan geçirin. Dereotu, maydanoz, nane ve domatesi de robottan geçirip hepsini bir tencerede biraz pişirin. Soğuyunca 1 kilo yoğurdu, mayayı ve unu ekleyerek yoğurmaya başlayın. Hamurunuz yumuşak olacak. Üzerini örtün ve mayalamaya bırakın. 2 gün boyunca mayalanacak ve koyduğunuz kaptan taşma ihtimali var bu nedenle hamurunuzun 2 katı büyük bir kap seçin. Mayalandıktan sonra parçalar halinde bir örtünün üzerine serin ve kurumaya bırakın. Tarhana kurudukça daha küçük parçalara bölün. Kıvamı uygun hale gelince robotta un haline getirin, birkaç gün gölgede bekleterek iyice neminin kurummasını bekleyin. Tamamen kuruduktan sonra kavanozlara doldurun ve ağzlarını sıkıca kapatın.

Pişirmek için:

Orta boy bir tencereye bir yemek kaşığı salçayı sulandırarak koyun. Hafif pişince 4 yemek kaşığı kuru tarhana ekleyip tel çirpici ile karıştırın. Karıştırırken ılık su eklemeyi sürdürün. Çorbanıza 1 çay kaşığı tuz ekleyip karıştırmayı sürdürün. Kaynadığında yoğunlaştığını fark edeceksiniz. Blender'dan geçirip 5 dakika daha kısık ateşte pişirin. Sıcak olarak servis edin.

