



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA YAPIMI

1 kilogram domates
1 kilogram kırmızı kapya biber
1 kilogram kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
3 yemek kaşığı yoğurt
10 gram yaş maya
Aldığı kadar un
1 su bardağı tuz
Damak zevkinize göre baharat

Biberleri derin bir tencereye alın. Üzerine ortadan ikiye böldüğünüz soğanları, en üste de domatesleri yerleştirin. Tencereye 2 su bardağı da su ilave edin ve malzemeleri haşlamaya bırakın. Sebzeler yumuşayınca tencereyi ocaktan alın ve tüm malzemeleri büyük bir süzgece aktararak süzün. Sebzeleri bir yoğurma kabına alın ve içine yoğurt ekleyin. Yaş mayayı da suyla açarak sebzelere ilave edin. Tüm malzemeler homojen bir hale gelene kadar güzelce karıştırın. Unu da yavaş yavaş ilave ederek yoğurmaya başlayın ve cıvık bir hamur elde edin. Hamuru 5 saat dinlendirin. Bir miktar daha un ilave edip yeniden yoğurun ve yeniden dinlenmeye bırakın. Hamuru 3-4 gün boyunca ekşimesi için dinlendirin. Bu esnada her gün biraz daha un ilave edip yoğurun. Bu sürenin sonunda iyice ekşiyen tarhana hamurundan iri parçalar koparıp temiz bir örtünün üzerine serin ve güneş gören bir yerde kurumaya başlayın. Tarhanayı en az 2 gün iyice kurutun. Ardından mutfak robotundan geçirip toz haline getirin. Bez torbalarda ya da kavanozlarda saklayın.

