



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA YAPIMI

1 kg. domates
1 kg. kırmızı biber
1 kg. kuru soğan
Yarım kg. çiğ nohut
1 kg. yoğurt
3 yemek kaşığı tuz
Yarım demet maydanoz
1 demet nane
5 kg. un

Domates, soğan, biber, maydanoz ve taze naneyi yıkayıp ince ince doğruyoruz. Üzerine 1 litre su ekleyerek iyice yumuşayıp ezilecek kıvama gelene kadar pişiriyoruz. Daha sonra haşlanmış nohudu da ekleyerek blender ile eziliyor ya da süzgeçten geçiriyoruz. Karışımı geniş bir kaseye alıyoruz. Yoğurt ve tuzu ilave edip karıştırıyoruz. Elenmiş un ile katı bir hamur yapıyoruz. Cam veya çelik bir kaba koyup üzerini kapatıyoruz ve altı-yedi gün bekletiyoruz. Her gün sabah, öğle, akşam hamuru karıştırıyoruz. Süre dolunca bir örtü üzerine küçük parçalar halinde ufalıyoruz. Son olarak kevgirden geçirip gölgede iyice kurutuyoruz. Bez bir torbaya koyup saklıyoruz. Tarhana, altı-yedi günlük bekleme süresinde şayet sulanırsa, biraz un ilave edebilirsiniz. Diğer yandan ne kadar çok beklerse, o kadar ekşi bir tadı olacaktır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.08.2022