



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA YAPIMI

1 kg domates
1 kg kuru soğan
1 kg kırmızı biber
1 kg yoğurt
4,5 veya 5 kg un
Yarım kilo pişmemiş nohut
3 yemek kaşığı tuz
1 demet nane
Yarım demet maydanoz

Tarhana yapılışı için öncelikle yıkadığınız domates, biber, soğan, maydanoz ve naneyi ince ince doğrayın ve doğradıklarınızı bir tencereye koyun. Üzerlerine 1 litre su ekleyip iyice pişirin. Nohutu önceden haşlayın, blender ile süzgeçten geçirin. Pişirdiklerinizin üzerine nohutu da ekleyin. Hazırladığınız bu karışımı yoğurt kabına alın ve yeterli miktarda tuzu ekleyin, iyice karıştırın. Elenmiş un ile de hamur haline getirin ve ortalama bir hafta bekletin. Beklettiğiniz hamuru her gün birkaç kere karıştırın. Şulanırsa un ekleyebilirsiniz ancak herhangi bir sulanma olmadığında bir şey yapmadan sadece karıştırmak yeterlidir. Bir hafta beklettiğiniz hamur kuruyacaktır. Bir örtü üzerine küçük parçalar halinde dökebilirsiniz. Bu şekilde bekletip iyice kurudukça kevgirden geçirerek iyice kurutup saklayabilir, ihtiyacınıza göre kullanabilirsiniz.

Not: Tarhana genellikle tarhana çorbası yapımında kullanılsa da köfte harçlarında, tavuk harçlarında ve farklı çorbalar ile birlikte de kullanabilirsiniz. Tarhana ile tarhana bulamacı, tarhana kavurması, tarhana cipsi, tarhanalı pirinç köftesi, kaz dağı çorbası, kıymalı tarhana çorbası, baget gibi çeşitli yemek tariflerini de deneyebilirsiniz.