



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN TARHANASI (AKSARAY)

Domates, maydanoz, dereotu, nane, soğan, yeşilbiber ve salçalık kırmızıbiber yıkanır, ince ve küçük bir şekilde doğranır ve yoğurma kabına konur.

Malzemelerin üzerine yoğurt, tuz, kimyon, karabiber, kekik, yarpuz ilave edilir ve karıştırılır.

Kabın üzerine bir tülbent örtülür ve mayalanması için 5-6 gün serin bir yere bekletilir.

Mayalanan karışımın içine un dökülür ve karıştırılıp 3-4 gün daha bekletilir. Gün sonunda tarhananın kıvamı sulu ise içine un ilave edilir.

Kıvam bulan tarhana parça parça rüzgarlı ve gölge bir yerdeki örtünün üzerine serilir. Sabah, akşam tarhanaların kuruyan yüzeyleri ters çevrilir.

Tarhana ovalama kıvamına gelince avuçta yuvarlanarak ufalanır, daha sonra üstüne bastırılarak süzgeçten geçirilir.

Un haline gelen tarhana yeniden örtü üzerine serilir ve 2-3 gün daha kurutulur. İyice kuruyan tarhana bez torbalara konar ve kilere kaldırılır.