



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇANKIRI UN TARHANASI

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 kilo kaymaklı yoğurt
1 kilo domates
1 kilo soğan
250 gram salçalık kırmızı biber
Nane (sapları ile beraber)
Dereotu (sapları ve çiçekleri ile)
Maydanoz
Salatalık (3 tane)
Armut, elma, ayva (biri adet)
Yarım kilo acı ve tatlı sivri biber
Ekmek mayası

Bütün malzeme (maya hariç) küçük küçük doğranır.

Bu malzeme bir tencerede pişirilir ve soğutulur.

Yoğurt, pişen ve soğutulan malzemelerin hepsi bu şekilde üç gün bekletilir. Bu arada her gün bir defa karıştırılır.

Üç gün bekletilen bu malzemenin yarısı parmağı yakmayacak kadar ısıtılır.

Maya tarhana karılacak kapta az ılık su ile ezilir. Üzerine bütün malzemeler ilave edilir ve karıştırılır. Tuz ilave edilir.

Bu malzemeye un, yavaş yavaş katılarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır ve mayalanmaya bırakılır.

Her gün üzeri kaymak tutması diye yoğrulur.

Böylece kabarması bitinceye kadar bekletilir. (bu mayalanma müddeti 10-15 gün sürebilir)

Eğer tarhana, hamur tarhana olarak kullanılacaksa küplere veya kavanozlara basılarak serin bir yerde saklanır.

Eğer kuru tarhana olarak saklanacaksa gölgeye serilen çarşafın üzerine un serpilerek, kaşıkla küçük parçalar halinde dökülür. Biraz kendini çekince ters çevrilir.

Diğer tarafı da biraz kendini çekince ovalanarak elekten geçirilir ve çarşafın üzerine serilerek iyice gölgede kurutulur (Ekşiliğinin gitmemesi ve rengini kaybetmemesi için).

Bez torbalara doldurularak kullanılmak üzere saklanır.