



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN TARHANASI

1 kg Salçalık Kırmızı Biber
1 kg Domates
1 kg Kuru Soğan
1,5 kg Yoğurt
Un
Nane
Tuz
Dereotu
Kekik

Domates ve biberler yıkanır, doğranır (ince olarak).
Soğanlar da soyulup doğranır.
Hepsi beraber yumuşayınca kadar pişirilir.
Tuz ve diğer malzemeler eklenir.
Hamur yoğrulacak kaba konur ve oda sıcaklığına kadar soğutulur.
Yoğurt ve un ilave edilerek normal kıvamda bir hamur yoğrulur.
Üzeri ince bir bezle örtülür.
Hava sıcaklığına göre 3-5 günde mayalanır.
Mayalanma süresince hamurun kabuk bağlamaması için sabah akşam yoğrulur.
Mayalanma süresinde hamur, gözenekli ve yumuşak bir hal alır.
Temiz bir bez üzerine mayalanan hamurdan küçük parçalar alınarak serilir.
Tava geldikçe ufalanır. Elekten geçirilip, iyice kurutulur.
Bez torbalarda muhafaza edilir.