



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN TARHANASI YAPIMI

3 kilo domates
2 kilo soğan
2 kilo kırmızı biber
1 kilo süzme yoğurt
1 kilo haşlanmış buğday
1 çorba kaşığı tuz
3 kilo un

Tencereye iri doğranmış soğan, biber ve domatesi koyun. su koymadan kısık ateşte pişirin ama dibi tutmasın. Piştikten sonra soğumaya bırakın. Soğuyunca blendırdan geçirin, marmelat gibi görünecek. Bu karışımı geniş bir yoğurma kabına dökün. İçine yoğurdu ve haşlayıp püre haline getirdiğiniz nohudu da ekleyin. 3 kg un yazdım ama unu azar azar eleyerek ilave edin. Domatesler sulu ise un eklemek gerekebilir, susuz ise un fazla gelebilir, unu azar azar ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında yumuşak bir hamur olsun. İyice yoğurduktan sonra dinlenmeye bırakın. Dinlenme sırasında hamur kabaracak; hamuru tekrar yoğurun. Tarhanayı ekşi seviyorsanız hamuru 2-3 gün serin ortamda bekletip ekşitebilirsiniz biz 1 gün beklettik. 1 günün sonunda temiz ve büyük bir çarşaf yada bezin üzerine tarhana hamurundan yemek kaşığı dolusu alıp bezin üzerine kaşık kaşık koyun. aralarında boşluk bırakarak koyun. Güneş gören bir ortamda olsun. Ertesi gün koyduğunuz hamur parçasının üst tarafı kurumuşsa tersini çevirin. Her iki tarafı da kuruyacak, fakat aşırı kurursa ufalanmaz. Arada bir kuruyup kurumadığına bakarken elinizle parçalayın, sık sık kontrol edin. Tam kurumadan, rondoda çekilebilecek haldeyken toplayın, rondoda çekin. rondo yoksa annemin yaptığı gibi ellerinizle ufalayıp süzgeçten geçirebilirsiniz. Tarhanayı tekrar temiz çarşafa dökün ve yayın.(çünkü tam kurumamışlardı. Ufalanmazlar diye tam kurumadan robottan geçirdik.)tekrar güneş altında bekletin.1-2 gün olabilir. İyice kurduğunda bez torbalara koyup serin bir yerde kış boyunca bekletip kullanabilirsiniz.