



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UŞAK TARHANASI YAPIMI

5 kilogram un
1 kilogram yoğurt
1 kilogram kırmızı ve yeşil biber
1 kilogram kuru soğan
1 kilogram domates
1 demet maydanoz
1 demet nane
Tercihe göre 500 gram haşlanmış nohut veya fasulye

Bir gün önceden az miktarda un ve suyu karıştırıp sıcak bir yerde mayalanmaya bırakın.
Soğanları, biberleri ve yeşillikleri ince ince doğrayın.
Nohut ya da fasulyeyi haşlayın.
Mayaya unu ve diğer malzemeleri ekleyip iyice yoğurun.
Tarhana hamurunu geniş bir kaba koyup 15-20 gün boyunca burada bekletin.
İki günde bir elinizi ıslatıp hamuru karıştırarak alt üst edin.
Mayalanan tarhanayı parçalara bölüp temiz bir bezin üzerine serin.
Kuduruktan sonra elinizle ovalayıp ufalayın ve eleyin.
Bez torbada veya toprak küpte saklayın.

