


Tarhana

Yaklaşık 3 kavanoz 500 ml

 biraz zaman alır

 yaklaşık 80 dakika



Malzemeler:

malzemeler:

- 1 kg domates
- 1 kg kırmızıbiber
- 4 - 5 adet kuru soğan (orta boy)
- 1 - 1,5 kg süzme yoğurt
- 1 poşet Dr. Oetker Ekşi Maya
- 1,5 - 2 kg un
- 1 - 1,5 çay bardağı tuz

1 Sebzelele hazırlanışı ve pişirme:

Domatesi yıkayıp iri parçalara kesin. Kırmızıbiberleri yıkayıp saplarını kesin, tohumlarını çıkarın ve iri parçalara kesin. Soğanların kabuklarını soyup yıkayın ve iri parçalara kesin. Hepsini geniş bir tencereye alın ve orta ateşte arada karıştırarak sebzeler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

2 Tarhana hamurunun hazırlanışı:

Soğuyan sebzeleri tencereden alın ve mutfak robotunda püre haline getirin. Geniş bir kaba dökün. Üzerine süzme yoğurt ve ekşi mayayı ekleyip eliniz ile iyice karıştırın. 2 su bardağı un ve tuzu ekleyip tekrar karıştırın. Üzerine yüzeyi kaplayacak şekilde 2 yemek kaşığı un serpin, bir mutfak havlusu veya kapak ile kapatıp oda sıcaklığında bir gece bekletin. Ertesi gün yaklaşık 1,5-2 su bardağı un ekleyip tekrar yoğurun. Üzerine yüzeyi kaplayacak şekilde 2 yemek kaşığı un serpin ve üzerini kapatın. Her gün yumuşak bir hamur kıvamında olacak miktarda un ekleyip üzerine un serperek bu işlemi toplam 5 gün tekrarlayın. 6.günden itibaren un eklemeyin, sadece günde bir kez yoğurun. Bu şekilde 6 gün daha devam ederek toplam 11-12 gün bekletin.



3 Tarhana hamurunun kurutulması:

Süre sonunda hamuru kaşık kaşık alıp temiz pamuklu bir bez üzerine aralıklı dökün ve kaşık ile biraz yayın. Tamamını bu şekilde yayın ve üzeri açık olarak kurumaya bırakın. Ortam ısısına göre yaklaşık 2-3 saat sonra hamurların yüzeyleri kurduğunda eliniz ile her birini ters çevirin ve daha küçük parçalara bölün. Bu şekilde tekrar kuruyuncaya kadar yaklaşık 2-3 saat daha bekletin. Ortam ısısına bağlı olarak bu süreler uzayabilir.

4 Tarhananın ovulması ve kurutulması:

Yeteri kadar orta yumuşaklıkta kuruttuğunuz tarhanayı el ile ovarak granüller haline getirin. Arzuya göre bu işlemi mutfak robotunda da yapabilirsiniz. Granül haline getirdiğiniz tarhanayı temiz pamuklu bir bez üzerine döküp ince olarak yayın. Bu şekilde tamamen kuruyuncaya kadar bekletin. Kuruttuğunuz tarhanayı bez torba veya cam kavanozlara doldurup bekletin.

