

TARHANA

Malzemeler:

- 4 adet domates
- ½ su bardağı su
- 2 adet kuru soğan
- 4 adet yeşil biber
- 4 adet kırmızı biber
- 1 Demet maydonoz
- 1 demet dere otu
- Yoğurt
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tutam nane
- 1 tutam Tuz
- Un

Yapılışı:

- Domatesleri böl ve robotto çek
- Tavaya ½ su bardağı su ile koy ve kaynat
- Soğanları robotta çek ve tavadaki domatese ekle
- Biberleri robotta çek ve tavaya ekle ve pişirmeye devam et
- Maydanoz ve dere otunu robota at ve 1 kaşık yoğurt ekleyerek çek ve tavaya ekle
- Salça + tuz ve Nane ekle
- Karışımı büyük bir kaba al ve ½ litre yoğurt ekle
- Karıştırırken azar azar un ekle, bu işlem hamur kıvamına gelene kadar yapılacaktır
- Tüm üzeri kaplanacak şekilde streç film ile kapla ve hava kalmasın arada
- 1 hafta boyunca yavaş yavaş karıştır
- Yağlı kağıt kaplanmış olan tepsiye beze büyüklüğünde toplar yaparak koy
- 50 derece de ısıtılmış fırında çevirerek kurut
- Kurumuş bezeleri robota koyarak çek ve un haline getir
- Bezleri bir amerikan bezin içine koyarak saklanabilir hale getir.
- İstendiği zaman istendiği kadar çıkararak kullan.