

TARHANA ÇORBASI

Editör Ebru
Cumartesi, 29 Temmuz 2006

MALZEMELER

2 yemek kaşığı yağ

1 yemek kaşığı salça

3 diş sarımsak

5 su bardağı et suyu veya su

HAZIRLANIŞI

Yağda hafif kavrulur,soğuk su ilave edilir su ısınmıya kadar katılır kaynatılmaya kadar karıştırılır,tuz katılır,altı kısılarak 10 dk daha kaynatılır ve servis yapılır.

TARHANA - DENİZLİ MALZEMELER

1 KG salçalık kırmızı biber

2 kg domates

500 gr karnıfara *börölce* veya kuru fasulye

1 kg soğan

2 kg süzme yoğurt

alabildiği kadar un

tuz,nane,kırmızı biber

Soğan,domates kırmızı biber haşlanıp börölce veya kuru fasulye robattan geçirilir.Bu karışıma tuz ,yoğurt ve alabildiği kadar un eklenerek,kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hamur temiz bir bez torbaya boşaltılır,ağzı sıkı kapatılarak serin yede bir hafta muhafaza edilir. Torbanın her gün altı üstüne getirilerek yumruklanır,bir hafta sonra temiz bir sofraya bezine cevizden biraz büyük parçalar halinde serilir,ertesi güne kadar kurumaya bırakılır ,kuruyunca avalayarak un haline getirilir,kuruyana kadar bekletilir,gölgede kurutulursa daha iyi olur.