EVDE TARHANA

Türk mutfağının geleneksel yemeği olan tarhana hem içindeki besin maddelerinin zenginliği, hem lezzeti, hem de kolay pişirilmesi bakımından eşi kolay bulunmaz bir çorba çeşididir. Her zaman mutfak dolabında pişirilmeye hazır bir durumda bulunabilir. Bir-iki yıl hiç bozulmadan, güvelenip kurtlanmadan saklanması mümkündür. Tarhana genellikle iki türlü hazırlanır: 1) Kuru ve toz durumunda saklanacak tarhana. 2) Hamur halinde saklanacak tarhana. Kuru ve toz halindeki tarhananın mutfak dolabında bir-iki yıl boyunca bozulmadan saklanması mümkündür. Hamur halindeki tarhana ise ancak bir mevsim bozulmadan saklanabilir. Çörek gibi, kalıplar halinde saklanabilen bir çeşit tarhana daha vardır. Ancak bu tarhana hem makbul değildir, hem de içine katılan soğan, biber gibi sebzeleri ve domates çekirdeklerini ayırmak pek mümkün olmadığından yenilmesi diğer çeşitler kadar zevkli olmaz. Burada sizlere kuru ve toz halindeki tarhananın yapımı ile pişirilmesinden söz edeceğiz. Unutmayın, domatesin, biberin ve kuru soğanın en bol olduğu günler kışlık tarhananızı yapmak için en elverişli mevsimdir.

Kullanılacak malzeme:
100 gr pişmemiş ekmek mayası
300 gr soğan
1 kg çok olgun domates
250 gr salçalık biber (isteğe göre acı veya tatlı olabilir)
250 gr yoğurt
3 yumurta
2 kg un
1 bardak kadar su.

Yapılışı:
Bir bardak suyla sulandırarak koyu bir sıvı durumuna getirilen ekmek hamurunu, yoğurt, kabuğu ayıklanmış, fazla suyu süzülmüş domates, kıyılırcasına ince doğranmış biber ve rendelenmiş soğan bir kabın içinde kanştmlarak koyu bir bulamaç haline getirilir. İçine üç de yumurta kırıp iyice karıştırdıktan sonra azar azar un katarak karışım yoğrulur. Hamur oldukça katı bir duruma gelinceye kadar unlayarak yoğurmaya devam edilir. Hamur kıvamını bulunca hafifçe unlanmış bir tepsiye konur ve temiz bir bezle üstü örtülür. Eğer hamur sıcak bir yerdeyse iki-üç saat sonra kabaracaktır. Hamur kabarınca tepsiden çıkarıp yoğurma mermerinin üstünde iyice yoğrulur. Sonra gene hafifçe una bulanmış tepsiye konup üstü temiz bezle örtülerek gene kabarmaya bırakılır. Bu işleme hamurun kabarması tamamen duruncaya kadar devam edilir. Kabarma durunca tarhana artık kıvamına gelmiş demektir. Elinize bir parça aldığınızda hamurun uzamadan koptuğunu görebilirsiniz. Kabarma sona erince hamur küçük parçalar haline getirilip temiz bir beze serilir ve kurumaya bırakılır. Sık sık kontrol edilerek ve kuruyan parçalar ufalanarak toz durumuna getirilir. (Hamur fazla kuruyup katılaşırca ovalanıp toz durumuna getirilmesi güç olur. Bu nedenle kuruma işini sık kontrol etmek gerekir). Bütün tarhana toz haline getirdikten sonra ince bir elekten geçirilir. Böylece tarhananın içindeki domates ve biber çekirdekleri ile kurumuş bir halde kalan ve erimemiş parçalar ayıklanmış olur. Sonra içleri iyice silinip kurutulmuş kavanozlar, teneke kutular veya plastik kutularda, ağızları iyice örtüldükten sonra saklanır. Tarhana istendiği zaman pişmeye hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:10385 • adı:Evde Tarhana • gönderen:Karakol • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:04