



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TARHANA ÇORBASI (UŞAK)

Uşak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzeme olarak un, yoğurt, süt, kırmızı ve yeşil biber, nane, soğan, domates ve tercihe göre haşlanmış yoğurt veya fasulye belli oranlarla hazırlanır. Bir gün öncesinden hamur için maya hazırlanır. Hazırlanan maya un ile yoğrulurken, yukarıda sayılan malzemeler de ilave edilmek suretiyle, karışım hazırlanır. Belli bir kıvamda gelen karışım, geniş kap,(Toprak çömlek veya leğen) içine konulur. 15-20 gün bu kapta bekletilir. Bu arada 2 günde bir, hafif ıslatılmış elle karıştırılarak mayalanması sağlanır. Kıvamına gelmiş karışım bir bez (iteği)üzerine parça parça yayılır. Ovalanacak kadar kuruyan parçalar elle ufalanarak elekten geçirilir. Toz haline gelen tarhana iteği üzerine serilerek gölgede kurumaya bırakılır. Kuruyan tarhana ihtiyaç anında kullanılmak üzere toprak kaplarda, bez torbalarda, cam kavanozlarda saklanır.

Not: Uşak'ın simgesi olan tarhana, özellikle kış aylarında ve ramazan ayında tüketilir. Tarhana, kurutulmaya bırakılmadan önce taze halde iken komşulara ve eşe dosta ikram edilmesi bir gelenektir.

[ML® Kerevizli Tarhana Çorbası için tıklayın](#)[ML® Yoğurtlu Tarhana Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Yoğurtlu Tarhana Çorbası \(görsel\)](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 27.11.2014