



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA YAPIMI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

Pazar yerinden susuz, torba yoğurdu alınır. Leğen içine konur. Bir miktar un ve tuz katılır. İyice yoğrulur, temiz bezler üstüne zerdali büyüklüğünde parçalar hâlinde dökülür, serilir ve iyice kurutulur. Kuruyan tarhanalar bez torbalara (naylon torbaya değil) hava alacak şekilde konulur. Veya ağzı açılmış kırılmış testilere toprak kaplara konur. Onlar daha sihhidir. Bilhassa kışın, yoğurdun bulunmadığı ve pahalı olduğu zaman, zemheride sıcak sıcak bir tas tarhana çorbası bir ömre bedeldir. Yeteri kadar kuru tarhana bir gün öncesinden bir tase ıslatılır. 24 saatte suda yumuşar. Ertesi günü geniş bir kaptı, yine sulu olarak elle ovma suretiyle ezilir. Tencereye konur ateş üstünde durmadan kanştıra karıştırı kaynatılır. Şayet karıştırmassan dibine tutar. İstenilen o güzel kıvama gelmez. Bu tarhana çorbasının sırrı buradadır. Pişirilen tarhana çorbası derin bir çorba tasına boşaltılır. Üstüne, sos hazırlanır tavada tereyağ, salça, kırmızı acı toz biber, nâne gibi şeyler baharatlar konur. Sos çorbanın üstüne dökülür soğuk kış günlerinde insanın üşümesini alır. Biber C vitaminidir soğuk algınlığını yok eder. Yoğurt ve nane nefesi açar mideyi düzeltir, soğuğa karşı dayanma gücü verir. Afiyetle yenir. Sivrihisar'ın tarhana çorbası tektir üstüne başka tarhana çorbası yoktur. Bir nevi yoğurt çorbası ama kesinlikle daha lezzetli ve içinde yumurta yok. Eğer haşlanmış mercimeğiniz yoksa tencerede önce mercimeği haşlayıp o suya yoğurdu ekleyebilirsiniz. İsterseniz mercimeksiz de yapabilirsiniz. Öylede çok lezzetli oluyor. Sivrihisar'da bu çorba tarhana çorbası adıyla yapılan fakat bildiğimiz tarhanayla hiç alakası olmayan bir çorba. İnanılmaz lezzetli ve besleyici bir çorba.



Fotoğraf "özbek" tarafından gönderildi. 04.11.2019