ÇANKIRI YARMA TARHANASI

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

Dibekte dövülmüş kabuğu soyulmuş buğday yanı keşkek değirmeninde iri olarak çektirilir.
Fırından akşamdan tutulup ekşitilmiş bir tane ekmek mayası alınır.
Geniş bir kapta maya ılık su ile ıslatılır. Üzerine yağı alınmış torba yoğurdu, parmağı yakmayacak kadar ısıtılarak mayanın üzerine tuz ile birlikte ilave edilir ve iyice karıştırılır.
Bu malzemeye çekilen yarma unu azar azar ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur.
Yoğrulan kabın ağzı kapatılır ve üstü örtülerek mayalanmaya bırakılır. Her gün üzeri sertleşmemesi için yoğrulur.
Böylece 3 gün bekletilir.
Üç gün sonunda gölgeye çarşafların üzerine un, kaşıkla küçük parçalar halinde dökülür. Biraz kendini çekince alt üst edilir ve arasıda biraz kendini çekince elle hafif ovalanarak tarhananın daha küçük parçalar ayrılması sağlanır.
Bu tarhana fazla sertleşmeden biraz daha ovularak kalburdan geçirilir.
Geçirilen tarhana yine gölge bir yerde çarşaflar üzerine serilerek iyice kurutulur (Ekşiliğini kaybetmemesi için).
Kuruyan tarhana bez torbalarda kullanılmaya hazır şekilde saklanır.

Not : Daha önceden ayıklanmış yeşil mercimek tarhanaya karıştırılarak da saklanabilir.

© lezzetler.com tarif no:143910 • adı:Çankırı Yarma Tarhanası • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:09.05.2024 - 07:59