



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELAZIĞ TARHANASI

Anadolu'nun her bölgesinde yöreye has farklı tarhanalar hazırlanır. Elazığ'da yazı sonuna doğru tarhana yapımı başlıyor ama bu bildiğimiz şekilde ve tatda değil.

Elazığ tarhanasını uzaktan gördüğünüzde sanki iri içli köfte zannediyorsunuz. Çay tabağı büyüklüğünde, ortası çukur havuz şeklinde. Renkleri ypan kişinin kullandığı malzemeye göre değişiyor.

Temel maddesi aşurelik yarma. Öncelikle yarma yumuşayana kadar kaynatılıyor. Ekşi hamur, yoğurt ve tuz ekleniyor. Eğer sebzeli hazırlanacaksa. Taze nane, pancar yaprağı, maydanoz, kızcık, biber, domates, semizotu gibi sebzeler ilave ediliyor. Yoğurt mayalar gibi ılık bir ortama bırakılıyor. 5-6 gün bir kere alt-üst ederek yoğruluyor. Bu şekilde tamamen ekşimesi sağlanıyor. Sonra limon kadar parçalar alınır, yuvarlanıyor, yassılaştırılıyor ve çabuk kuruması için ortası oyuluyor. Bol güneş gören bir yere diziliyor ve tamamen suyunu çekene dek kurutuluyor.

Hazırlanan tarhana yumakları kuru bir ortamda saklamak koşuluyla bir sene tazeliğini koruyabiliyor. En güzel muhafaza şekli ise pamuk torbanın içinde saklamak.

Elazığ "kapalı çarşı"dan bu muhteşem bulabilmek mümkün. Sebzeli olan 10 TL. Sadesi daha çok yoğurt içerdiği için 12 TL. Yöre halkı ekşimsi tadı nedeniyle sade tarhanayı tercih ediyor.

Peki bu farklı lezzet nasıl pişiriliyor? Bu çorbayı hazırlamak son derece kolay:

Öncelikle tarhanalar soğuk suda yıkılıyor. Sonra Üzerini geçecek kadar ılık suda bir saat bekletiliyor. Bu sürede tarhana yumuşuyor ve parçalara ayrılıyor. Çorbanın pişeceği tencerede salça ve yağ kavrulur. Bekleyen tarhana ilave ediliyor. Suyu ve tuzu ayarlanıyor, karıştırarak bir taşım pişiriliyor. Sıcak olarak afiyetle yeniyor.







© lezzetler.com tarif no:102217 • adı:Elazığ Tarhanası • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:19.09.2024 - 22:00