KAHRAMANMARAŞ TARHANASI

https://www.sabah.com.tr

Döğme
Yağlı az ekşi yoğurt
Kekik, çörekotu (veya dilediğiniz diğer baharatlar)

Kahramanmaraş tarhanasının yapımına tarhana yapılacak en uygun buğdayın seçilip değirmende döğme (yarma) haline getirilmesi ile başlanır. Bir ailenin yıllık tarhana ihtiyacı halk arasında (Grat 22 kg ağırlığında bir ölçü) kullanılarak hesaplanır ve yapılır. Dövme 4 saç ayağı üzerine konulan 3/2 su dolu masere (muhasara) kazanının içerisine dökülür ve normal pilav gibi pişirilmeye başlanır. Tamamen piştikten sonra ateşten alınır karıştırılmaya devam edilir. Kazanın üzerine sim konulur ve pişmiş dövme aşı kendi buharı ile tekrar pişmeye bırakılır. Orada dinlenen dövme (pilav) ıslak bir bez içinde soğumaya alınır. Soğuyan dövme iyice yoğurulur. 1 kg dövmeye yaklaşık 1,5-3 kg yağlı az ekşi yoğurt katılarak karıştırılır. Yani yöresel ölçüye göre bir Grat dövmeye 30-40-50-60 kg yoğurt katılır. Kullanılan yoğurdun yağlı ve az ekşi oluşu tarhananın lezzetli ve gevrek olmasını sağlar.
Bunun yanı sıra yoğurtla birlikte kekik, çörek otu vb. baharatlar karıştırılır.
Bu işlemlerden sonra gecenin 3'ü ile 4'ü arasında mahallenin genç kızları tarafından çiğ üzerine ince ince serilir. 2-3 gün sonra sabaha karşı çiğlerden çıkartılır. Kahramanmaraş'ta bir aileye misafir olduğunuzda mutlaka badem ve ceviz ile tarhana ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:140559 • adı:Kahramanmaraş Tarhanası • gönderen:adnan pekel • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:32