



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHRAMANMARAŞ TARHANASI

Tarhana besin değeri açısından oldukça zengin ve lezzetli bir besindir. İçerisinde dövülmüş buğday, yoğurt, kekik ve çöreo tu vardır.

Öncelikle buğday içerisine su ilave edilerek uzun süre geniş bir kaptaki kaynatılarak lapa haline getirilir. İçerisine tereyağı, margarin vb. ilave edilerek yağlama adı verilen pilav hazırlanır.

İkinci aşamada yağlama pilavı yoğurt ve baharatlarla iyice karıştırılır. Hazırlanan karışım yaklaşık 5-6 saat beklemeye alınır.

Üçüncü aşamada beklemeye alınan karışım [?]çiğ[?] denilen sergilere el, mala veya makine yardımıyla serilir. Serilen karışım yaklaşık 12 saat sonra [?]firik[?] dediğimiz yarı kurumuş tarhana halinin alır..

Yaklaşık 36 saat sonra artık tarhana kurur ve çiğlerden alınarak saklama kaplarına konur.

Yıl boyunca serin ve rutubetsiz yerde saklandığı takdirde tadında veya görüntüsünde herhangi bir değişme olmaz.

K.Maraş tarhanası biberli, kaymaklı vb. şekillerde de piyasada bulunmaktadır.

Elde edilen bu tarhanadan ülkemizde herkes tarafından bilinen tarhana çorbası yapılır.