KAHRAMANMARAŞ TARHANASI

Kahramanmaraşlılar'ın vazgeçemedikleri yiyeceklerinin başında gelir.
Hem kuru hemde ıslatılarak yenilir, kemik suyu ile ıslatılmış tarhana'nın hayal edilemez kadar tadı vardır.
Çorbası meşhurdur.
Tarhana Tarifi:
Yapımı ise büyük mahsere kazanlarında pişirilir. Temizlenen dövmeler pişirme esnasında kuvvetli bir kişi tarafından ağaçtan yapılı "Tarhana küreği" ile sürekli karıştırılır. Pişirilen aş, bezler üzerine çekilerek soğutulur. Büyük leğenlerde yoğrularak üzerine davaryoğurdu ilave edilir. Yoğurtla iyice yoğrulan tarhana, çukurluk bir yerdeki bez üzerine taşınır. Üzeri iyice kapatılır. Birgün dinlendirilir. Komşu ve akraba kadınları toplanarak sabah erkenden dam başındaki "çiğ"lerin üzerine el maharetleri ile sererler. Serildiği günün akşamı "Tarhana Firiği" hazır olur. Birgün sonrada tamamen kurur. Toplanarak özel olarak yapılan bidonlarda saklanır.
Kahramanmaraş'a özel geleneksel yiyeceklerden birisi olan "tarhana" bugün bir ev üretimi zahire olmaktan öteye gitmiş ve önemli bir sektör haline gelmiştir.

Tarhana firiği, ceviz, badem içi veya taze antepfıstığı ile birlikte çerez olarak yenilir. Komşulara, akrabalara, tarhana sevenlere ikram edilmesi bir gelenektir.

ML® Maraş Tava için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:56078 • adı:Kahramanmaraş Tarhanası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.05.2024 - 23:41