



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHRAMANMARAŞ TARHANASI

Kahramanmaraş Belediyesi

Kahramanmaraş'a özgü, farklı bir yöntemle hazırlanan Maraş tarhanası Kahramanmaraş insanının vazgeçilmez gıdası olmuştur. Türkiye'nin her bölge ve yöresinde bilinen tarhanalardan farklı, gerek lezzeti, gerekse yapımı ve toplanması ile Türkiye de Kahramanmaraş tarhanası marka olarak ayrılmıştır. Kahramanmaraş'ta tarhana farklı bir Kültür ögesi olarak şehir hayatında önemli bir yer tutar. Yapım aşamasında komşu hanımların imece usulü ile bir araya gelmeleri, sabahın erken saatlerinde kalkıp çiğ adı verilen özel bir sergi üzerine tarhana sermeleri birer özveriye dayalı kültürel özelliklerdendir. Kahramanmaraş tarhanasının diğer bölgelerdeki tarhanalardan tat ve kalite olarak ayrılmasının en belirgin özelliği olarak Temmuz Ağustos aylarında yapımına başlanması tarhananın bu aylardaki hava şartlarının güzel ve rüzgarlı olmasına bağlanır. Bu aylar içinde Türkiye de Kahramanmaraş'tan başka hiçbir yörede bulunmayan (firik) adı verilen (tarhananın tam olarak kurumadan önceki hali) tarhanası Maraşa özgü bir çeşittir.

Kahramanmaraş tarhanasının yapım aşamasında tarhana yapılacak en uygun buğdayın seçilip değirmende döğme (yarma) haline getirilmesi ile başlanır. Bir ailenin yıllık tarhana ihtiyacı halk arasında 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 sini konulur ve pişmiş dövme aşı kendi buharı ile tekrar pişmeye bırakılır. Orada dinlenen dövme (pilav) ıslak bir bez içinde soğumaya alınır. Soğuyan dövme iyice yoğrulur. 1 kg dövme yaklaşık 1,5-3 kg yağlı az ekşi yoğurt katılarak karıştırılır. Yani yöresel ölçüye göre bir Grat dövme 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.

Bu gün Türkiye'nin her bölgesinde ve yöresinde tarhana yiyebilirsiniz ama bu kadar ince lezzetli ve özel tarhanayı Kahramanmaraş'tan başka yerde yiyemezsiniz.









