KAZAN TARHANASI (BURSA)

https://www.kulturportali.gov.tr

10 Kilo süt (İnek sütü, keçi ve koyun sütü karıştırılabilir)
5 kilo domates
5 kilo yeşil biber
10 kilo un
2 kilo nohut
2 kilo göce (kırık buğday)
Tuz

Süt dört gün bekletilerek ekşimesi sağlanır (uyuşturulur) Nohut haşlanarak pişirildikten sonra ezilir, göce haşlanarak pişirilir, domates ve biber pişirildikten sonra suyu süzülerek kevgirden geçirilir, domates ve biberlerin kabukları ayrılır. Büyük bir tencere yada kazana alınan süt, domates, biber, göce ve nohut sürekli karıştırılarak pişirilir. Tarhana küreği adı verilen tahta uzun saplı, spatula ile karıştırırken ?kazanın dibi görünmeye başladığında? boza kıvamına gelince, bir kişi karıştırırken başka biri karışıma ?un verir?. Katı bir hamur haline getirildikten sonra gözerden geçirilerek güneşte üç gün kurutulur. Bez torbalara doldurularak saklanır. Tarhana çorbası kıymalı, zeytinyağlı, tereyağlı, nohut, fasulye ilave edilerek pişirilmektedir. Tereyağı eritildikten sonra salçası ve tarhanası eklenerek soğuk su ile karıştırılarak pişirilir, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Anadolu?da yaygın olan tarhana çorbası Bursa?nın ova ve dağ bölgesinde farklı malzemeler kullanılarak yapılmaktadır. Geleneksel Bursa mutfağında önemli bir yeri olan tarhana çorbası kahvaltı başta olmak üzere her öğünde tüketilmektedir. Tarhanaya konu veren baharatlardan oluşan ve ?tarhana kokusu ? adı verile baharatlar özellikle tarhana yapılan yaz aylarında yaygın olarak kullanılmaktadır.